

HERBST / WINTER 2023 € 3,50

*mei*DAHOMAM

◆ DAS HEIMAT-MAGAZIN FÜR DAS BAYERISCHE OBERLAND ◆

FÜR SIE KOSTENLOS!

AB INS MUSEUM
INSPIRIERENDE VIELFALT IM OBERLAND

WANDERN GANZ EXKLUSIV
UNTERWEGS MIT DEM ALMBUTLER

RÄUCHERRITUALE
ZU BESUCH BEI DEN HOLLERFEEN



TRADITIONELLE BRAUEREIKULTUR

VON GASTFREUNDSCHAFT UND KULINARISCHEM GENUSS

Schloßmuseum Murnau – Ein Juwel der Kunst und Geschichte

Das Schloßmuseum, bekannt als international anerkannte Sammlungs- und Forschungsstätte zur Kunst des Expressionismus, hat seinen Sitz in den alten Mauern der Burganlage des 13. Jahrhunderts über dem Markt Murnau.



Dem Wort „Kurator“ kommt eine besondere Magie in der Welt der Museen zu. Dr. Sandra Uhrig ist seit dem Jahr 2000 im Schloßmuseum Murnau und seit 2011 Leiterin und gleichzeitig Kuratorin der Institution. Kurator kommt aus dem lateinischen „curare“ und bedeutet u. a.: sorgen, pflegen, kümmern. Und genau diese Essenz lebt Sandra Uhrig mit

aufrichtiger Hingabe. Ihre Leidenschaft widmet sie mit Herz und Seele dem Schmuckstück, das dieses Jahr sein 30-jähriges Jubiläum feiert. Ein wiederkehrender Gänsehaut-Moment ist für sie, wenn sie die Originale in den Händen hält: „Da arbeitet man mehrere Jahre lang an einer Ausstellung, plant, organisiert... und dann kommt der magische Moment. Das Gemälde wird geliefert und die Klimakiste wird aufgemacht. Unter Spannung kommt das „Juwel“ zum Vorschein.“

Ein solcher Moment ereignete sich, als das Gemälde von Wassily Kandinsky, „Kirche in Murnau“ aus dem Jahr 1909, als Leihgabe vom Museum of Modern Art (MoMa/New York), in Murnau eintraf. Den langen Weg, den dieses Kunstwerk zurücklegte, um vom Ort seiner Entstehung nach Amerika zu gelangen, wirft Fragen auf, die die Vorstellungskraft herausfordern. Hat es möglicherweise in einem Koffer zwischen Hemden und den wenigen Habseligkeiten der Emigranten seinen Weg gefunden? Wo und wie wurde es aufbewahrt, bis es schließlich an den Ort seiner Geburt vor 115 Jahren zurückkehrte? Gänsehaut pur, als Sandra Uhrig dieses Gemälde an seinem Ursprungsort auspackt.

Eine Reproduktion hängt am Original-Mal-Schauplatz, südlich der Mauer zum Friedhof – da wo Kandinsky wohl damals mit seiner Staffelei stand. Dieses Bild kam 2014 nach einer langen Reise von New York nach Murnau, um für 3 Monate in der Ausstellung „Blaues Haus und Gelber Klang. Wassily Kandinsky und Alexej von Jawlensky in Murnau“ bestaunt zu werden. Verständlich, dass diese spannende Recherchearbeit zu den schönsten einer Kuratorin gehört.



Museumsarbeit – Die Spitze unter dem Eisberg

Museumsarbeit ist wie ein Eisberg, bei dem nur die Spitze für die Besucher sichtbar ist. Sandra Uhrig leitet nicht nur das Schloßmuseum Murnau, sondern trägt auch die Verantwortung für die umfangreiche Verwaltung, das Personal und das Budget. Die vielseitige Arbeit, die mit der Museumsarbeit einhergeht, ist kaum vermittelbar. Sandra Uhrig nennt 5 Stichpunkte: Sammeln, Bewahren, Erforschen, Ausstellen, Vermitteln.

Sammlungsobjekte werden zuerst ins Depot verbracht und die Aufbewahrung allein stellt bereits eine komplexe Aufgabe dar – die Wahl von Archivschachteln, die optimale Lagerung, Feuchtigkeitskontrolle und mehr. Dann beginnt die Forschungsarbeit, die Herkunft und Besitzer der Kunstwerke ergründet. Wie werden die Werke präsentiert, in welchem Kontext und mit welchen anderen Künstlern? Schließlich krönt

die Vermittlung die Arbeit, wenn Besucher durch das Museum geführt werden, begleitet von einem Cicerone und einem Kunstvermittler. Montags ist das Museum geschlossen. Wer denkt: Na endlich haben die Mitarbeiter frei – hat weit gefehlt. Dieser Tag ist der intensivste Tag erzählt Sandra Uhrig. „An diesen Tagen brauchen wir auf die Öffnungszeiten keine Rücksicht nehmen und es kommt schon mal vor, dass ein Kandinsky spazieren getragen wird“.

Neukonzeption nach 30 Jahren

In den letzten Jahren bestand die Hauptarbeit von Sandra Uhrig in der Neukonzeption des 1993 eröffneten Schloßmuseums. Nach und nach wurden und werden auch noch, die Abteilungen neu gestaltet. Die Gabriele Münter- und Blaue Reiter- Sammlung, welche sich zuvor auf zwei Ebenen befanden, wurden zu einer Einheit zusammengefasst. Der ehemalige Kapellenraum der Armen Schulschwestern mit seiner um 1870 angefertigten Schablonenmalerei beherbergt nun die Ausstellung von James Loeb, dem Mäzen aus Amerika, welcher in New York und eben dann auch in Murnau lebte und hier seine Spuren hinterließ. Er war u.a. Kunst- und Antikensammler. Im Museum bekommt der Besucher die Gelegenheit seine Skulpturen und Objekte, welche u.a. 450 v. Chr. entstanden sind, zu bewundern.

Ein weiteres Highlight, welches seit Juni 2023 das Museum noch mehr glänzen lässt, ist die Dauerleihgabe der KK-Stiftung Murnau. Diese umfassende Kunstsammlung ist eine faszinierende Hommage an den Blauen Reiter. Die Werke, die im Kreis um Wassily Kandinsky und Gabriele Münter entstanden sind, werden nun in Murnau, der Wiege des Blauen Reiters der Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Die Werke von Marianne von Werefkin, Alexej von Jawlensky, August Macke, Franz Marc, Robert Delaunay, Alfred Kubin sind somit nicht nur eingebettet in die Umgebung ihrer Entstehung, sondern ergänzen das Ausstellungskonzept des Schloßmuseums um einen weiteren Schatz.

Ortsgeschichte – Viel mehr steckt hinter dem Wort

Am 15.12.23 ist die letzte Eröffnung geplant. Die Räumlichkeiten zur Ortsgeschichte werden nach langer Renovierungsarbeit geöffnet. „Dies war eine sehr schöne, wenn auch nicht ganz leichte Aufgabe“ erzählt Frau Dr. Uhrig. Murnau hat so viel zu bieten! Eine reiche Geschichte und Vergangenheit. Es gibt so viele Persönlichkeiten, die Murnau prägten und hier lebten. Wo fängt man an und wo hört man auf? Wie bekommt der Besucher einen roten Faden an die Hand? Dies alles unter einen Hut oder besser – in einen Raum zu bringen, ist gar nicht so einfach. Schlagwörter wie: Römer, Mittelalter, Sommerfrische, Murnauer Moos und die vielen Charaktere, welche hier ihre Spuren hinterließen, darzustellen, war eine Herausforderung. Sandra Uhrig hat sie mit kreativen Ideen wunderbar gelöst. Soviel wird schon verraten: an digitalen Rechercestationen können Besucher in den Biografien von Christoph Probst, Friedrich Wilhelm Murnau, Walter von Molo, Ödön v. Horváth etc. schmökern und sich informieren. Sogar die Gästebücher von E. v. Seidl werden digital einsehbar sein. Die Originale liegen in der Bayerischen Staatsbibliothek und sind seit Jahren aus konservatorischen Gründen nicht mehr einsehbar.

Das Schloßmuseum Murnau ist ein einzigartiges Juwel, das die Kunst des Expressionismus und die reiche Geschichte von Murnau auf faszinierende Weise vereint und der Öffentlichkeit zugänglich macht.

Schloßmuseum Murnau

Schloßhof 2–5 · 82418 Murnau a. Staffelsee

Telefon: +49 (0)8841 476-201 · www.schlossmuseum-murnau.de

Sandra Bangerter





Liebe Leserinnen und Leser,

wer in Bayern wohnt, weiß, dass das Zusammensein bei einem süffigen Bier verbindet. Nicht umsonst gibt es in nahezu jeder bayerischen Wirtschaft einen „Stammtisch“, und viele Menschen aus nah und fern reisen gerne in das südlichste Bundesland Deutschlands, um neben der beeindruckenden Natur und vielfältigen kulturellen wie sportlichen Freizeitangeboten auch die hiesige Bier- und Brauereikultur in gemütlichen Biergärten oder traditionellen Brauereien einmal live zu erleben.

Eine besondere Geschichte im Zusammenhang mit dem Biergenuss hat mein Vater Ende der 1980er-Jahre in München auf der Wiesen erlebt. Eigentlich wollte er nur ein lustiges Wochenende mit seinen Kegelbrüdern verbringen. Das hatte jedoch Folgen: Von seinem Bierbanknachbarn in der „Bräurosl“ bekam er ein Jobangebot einer Münchner Firma und siedelte kurz darauf mit seiner Familie aus dem Bergischen Land in Nordrhein-Westfalen in das bayerische Oberland um. Seitdem möchten er und meine Mutter ihre bayerische Wahlheimat nicht mehr missen. Und ich selbst, der die bayerische (Bier-)Kultur als damals Elfjährige durchaus etwas suspekt war, entwickelte rund 20 Jahre später – im Jahr 2011 – gemeinsam mit meinem damaligen Kollegen Sven Kretzer die Idee für dieses Heimat-Magazin. Wäre also die Maß Bier auf der Wiesen nicht gewesen, würden Sie dieses Heft jetzt vermutlich nicht in der Hand halten.

Um das Thema Bier- und Brauereikultur geht es auch in der Reportage ab Seite 20. Unsere Autorin Heike Hoffmann hat dazu Brauereien im Oberland besucht und berichtet Interessantes über deren Geschichte und Brautraditionen insbesondere für Fest- und Winterbiere. Die genießt man am besten vor Ort und lässt sich in der urigen Schänke oder im gepflegten Brauereigasthof das eine oder andere Bier in Kombination mit ausgezeichneten regionalen Gerichten munden. Damit Sie, liebe Leserinnen und Leser, diese angenehmen Erfahrungen auch zu Hause „nachschnackeln“ können, stellen wir Ihnen ab Seite 26 ein paar köstliche Rezepte mit Bier vor.

Natürlich finden Sie auch jenseits der Bierkultur in diesem Heft wieder viele Anregungen für Ihre Freizeitgestaltung. So möchten wir Ihnen zum Beispiel den Besuch der vielen interessanten Museen (ab Seite 10) ans Herz legen oder ein Konzert mit der Band „Dreiviertelblut“ (ab Seite 42). Und wenn Sie etwas für Körper, Geist und Seele tun möchten, dann lassen Sie sich doch von den Hollerfeen aus Bad Tölz zu verschiedenen Räucherritualen inspirieren (ab Seite 34).

In diesem Sinne: Einen bunten Herbst und einen glitzernden Winter voller schöner Eindrücke wünscht Ihnen Ihre

SANDRA JOHNSON, Chefredakteurin

Bett zu niedrig? Pflege zu Hause? Vorsorge fürs Alter?

Höhenverstellbare Bettsysteme ...
... für leichtes Aufstehen aus dem eigenen Bett



Das Besondere an Homematic ist die motorische Höhenverstellung der **gesamten** Liegefläche. So erreicht man mühelos eine bequeme Aufsteheposition. Einfach und sicher.

Ihre
Fachberatung bei:
Dorfplatz 6
83671 Benediktbeuern
Tel. 08857/215 oder
www.betten-stern.de



INHALT HERBST/WINTER 2023

INTERESSANTES OBERLAND

Gut zu wissen:

Aktuelles aus den vier Landkreisen

06

FREIZEIT

Museumsbummel im Oberland

Winterfreuden der besonderen Art

10

Unterwegs auf der Turracher Höhe

Wandern mit dem Almbutler

16



20

Frisches Bio-Rindfleisch von Gut Schwaigwall – ein gutes Stück Qualität

- Bio-Rindfleisch aus gesicherter Herkunft
- besonders zartes und schmackhaftes Fleisch
- artgerechte Mutterkuhhaltung wie im Lehrbuch
- anerkannter Biobetrieb mit EU-Zertifikat
- auf Wunsch auch Lieferservice
- Verkauf in ca. 10 kg Mischpaketen.



Gut Schwaigwall
Familie Fuchs, Schwaigwall 4, 82538 Geretsried
Tel. 081 71-1 76 04, Mail: info@gut-schwaigwall.com
www.gut-schwaigwall.com

GENIESSEN

Bock auf Winter

Mit Genuss durch die kalte Jahreszeit

20

Köstliches mit kräftigem Bier

Vier leckere Rezepte

26

Dem Wirtshaussterben trotzen

Der Gasthof zur Post in Saulgrub

28

BESSER LEBEN

Zu Besuch bei den Hollerfeen

Spirituelle Reinigung mit den
Räucherexpertinnen

34

Wenn Pflanzen die Wände hochgehen

Die Idee des „Vertikalen Gärtnerns“

38



KULTUR

Morbide Magie in Bairisch-Moll
Das Musikphänomen „Dreiviertelblut“

42

Lesenswert

Buchtipps aus der Redaktion

44

Veranstaltungstipps

Unbedingt vormerken

46

Über das Erinnern

Die DAHOAM-Kolumne

49

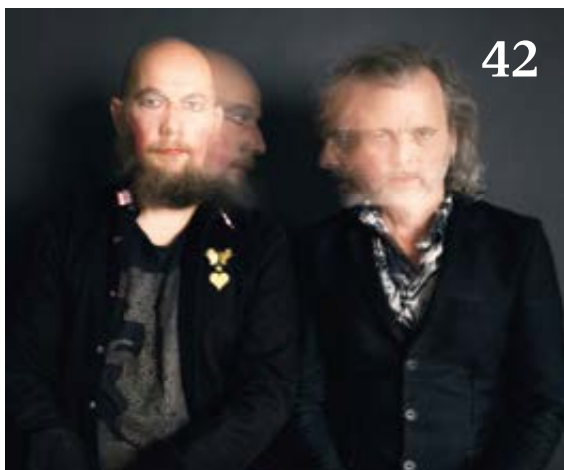
STANDARDS

Editorial

03

Impressum

50



Bei uns
finden Sie Stoffe für
bodenständige Tracht,
aber auch die neuesten
Farben und Trends
für ihr Dirndl.



Heimbucherwinkl 3 · 83714 Miesbach
Telefon 08025-4217
www.muellertrachten.de
info@muellertrachten.de

OBERAMMERGAU MUSEUM

HO
KU
RI
KU



MUSEUM FÜR
LACKKUNST
Eine Einrichtung der
BASF Coatings GmbH

Neue
Japanische
Lackkunst

25.11.2023 – 7.2.2024
www.oberammergauuseum.de

Das Museum Wolfratshausen startet in eine neue Ära

→ Das frühere Heimatmuseum erlebt mit dem Umbau des Gebäudes zum Museum Wolfratshausen einen grundlegenden Wandel: Es bezieht neue Räume, erhält ein frisches Konzept und aktualisiert seinen gesamten Außenaustritt. Federführend koordiniert werden alle diese Veränderungen von Anne-Katrin Schulz, der Leiterin des Museums Wolfratshausen. Im Interview mit unserer Autorin Birgit Werner erzählt sie, was die Vision für das Museum Wolfratshausen ist, worauf sie sich am meisten gefreut hat und wo aus ihrer Sicht die großen Herausforderungen liegen.



FOTO: ADRIAN GREITER

Das Heimatmuseum, das jetzt Museum Wolfratshausen heißt, wurde nach dreijähriger Bau- und Renovierungszeit im Februar feierlich eröffnet. Was erwartet die Besucher?

Die lange und wechselvolle Geschichte der Flößerstadt soll aus der Perspektive seiner Bewohnerinnen und Bewohner erzählt werden. Brücken zur Vergangenheit werden geschlagen. Was verband die Wolfratshäuser im Mittelalter, vor 1.000 Jahren oder vor 500 Jahren miteinander? Indem wir Ereignisse und Entwicklungen so auf neuartige Weise nebeneinanderstellen, wird Stadtgeschichte emotional und nahbar.

Das Museum hat nicht nur sein Inneres verändert, sondern erhielt auch ein neues Gesamtkonzept. Wie sieht das aus?

Wir haben immer wieder diskutiert und auch immer wieder Dinge verändert. Das Ziel war, eine spannende Ausstellung zu konzipieren, die sich auf Themen, die Wolfratshausen ausmachen, konzentriert und die für jeden verständlich und interessant ist. Ausgewählte Exponate, ein interaktives Stadtmodell, inklusive Tastmodelle und Medienstationen mit Zeitzeugen wollen die Geschichte vom Leben am Fluss erlebbar machen.

Wie sahen die Schritte aus, um das Museum für die Zukunft neu zu definieren?

Grundlage war die notwendige Sanierung des Gebäudes am Untermarkt 10. Die unterschiedlichen Funktionen, die das Gebäude erfüllen soll, wie unsere neue Tourismus-Info, ein Ladengeschäft, unser Wallner-Bockhorni-Kabinett für Sonderaus-

stellungen und Veranstaltungen, mussten aufeinander abgestimmt werden. Die Fokussierung auf wichtige ortsspezifische Inhalte sowie die bauliche und gestalterische Berücksichtigung aller Zielgruppen waren notwendige zukunftsorientierte Schritte.

Worauf haben Sie sich am meisten gefreut und was liegt Ihnen besonders am Herzen?

Mich freut am meisten,

dass es ein schönes und stimmiges Gesamtkonzept für die ganze Dauerausstellung gibt. Die historischen Exponate und Themen werden zeitgemäß und ästhetisch präsentiert. Schließlich wollen wir die unterschiedlichsten Menschen ansprechen und Gemeinschaft schaffen.

Wolfratshausen hat eine 1.000-jährige Geschichte vorzuweisen. Das anschaulich und modern zu gestalten, war bestimmt eine ziemliche Herausforderung?

Die Räume des historischen Pflegeschlosses gaben das Platzangebot vor. Dort hinein unsere Ausstellung für alle Menschen inklusiv und zeitgemäß erlebbar werden zu lassen, war die Herausforderung. Die wechselvolle Stadtgeschichte wollen wir in dem Multifunktionsraum namens Wallner-Bockhorni-Kabinett durch ständig wechselnde Ausstellungen verschiedener Kuratoren gestalterisch umsetzen.

Mit dem neuen städtischen Museum im Untermarkt 10 ist ein Ort der Begegnung entstanden. Können Sie das genauer definieren?

Im Untermarkt 10, der mitten in der Wolfratshäuser Altstadt liegt, sind neben dem Museum ein Ladengeschäft mit Café, die Tourist-Information und ein Multifunktionsraum untergebracht. Zur Infrastruktur und zum Service gehören eine E-Bike-Ladestation und ein Trinkwasserbrunnen. Das Ensemble insgesamt ist einladend, unsere Türen sind zur Marktstraße hin offen. Zu Begegnung, Austausch und gemeinsamem Arbeiten lädt der Multifunktionsraum ein, denn dieser kann von Privatpersonen, Vereinen und Firmen gemietet werden.

<https://museum.wolfratshausen.de>

Auszeit der Premium Class



FOTO: GAPA TOURISMUS

→ Garmisch-Partenkirchen hat Seltenes zu bieten: klimatische Bedingungen, die wahre Wunder vollbringen können. Allergenarmut, wenig Nebel, kaum schwüle Tage und eine außerordentlich hohe Luftqualität. Reicht das, um als Heilklimatischer Kurort der Premium Class ausgezeichnet zu werden? Simone Reiter vom GaPa Team Gesundheit der GaPa Tourismus erklärt das so: „Das Prädikat ‚Heilklimatischer Kurort‘ ist ein Gütesiegel für Kurorte, deren Klima therapeutisch wirksam ist. Gerade erst hat Garmisch-Partenkirchen den strengen Zertifizierungsprozess, der alle zehn Jahre durchlaufen werden muss, hinter sich gebracht. Überprüft werden dabei nicht nur die Luftqualität und das Bioklima, sondern auch die relevante Infrastruktur des Marktes – von Kurärzten, Therapeuten, Wanderwegen über Hotels und Wellnesseinrichtungen –, vor allem aber die Betreuungsqualität unserer Kurgäste.“ Wer die Wirkung des heilklimatisierten Ortes einmal erleben will, kann das auf verschiedene Weise tun. Sei es bei einer „Kulinarischen Wanderung im Heilklima“, bei der man feststellt, dass man das Heilklima riechen, fühlen und sogar schmecken kann. Oder auch bei der Tour „Mit’nand am Berg“, bei der erlebbar gemacht wird, wie gut die Klimatherapie und die Tourismus-Seelsorge zusammenpassen. Alle Wanderungen im Heilklima sind im Erlebnishop buchbar: www.gapa-tourismus.de/gapa-erlebnishop#/erlebnisse.

Sa 11. November 2023, 20:00
d'BavaResi: Bayerische Hits mit Witz

Fr 17. November 2023, 20:00
Die Magier: Die Freakshow Tour

Sa 18. November 2023, 20:00
Tölzer Stadtkapelle: Filmmusik

Do 23. November 2023, 20:00
**Stefan Waghubinger:
Ich sag's jetzt nur zu Ihnen!**

Do 30. November 2023, 20:00
**Anna Veit, Florian Burgmayr,
Evi Keglmaier: Wenn ich mal groß bin**

Fr 8. Dezember 2023, 20:00
Andreas Rebers: rein geschäftlich

Fr 15. Dezember 2023, 20:00
Trio HerCule: Journey

Di 26. Dezember 2023, 15:00
FLTB: Hänsel & Gretel

Sa 30. Dezember 2023, 20:00
**Gankino Circus:
Die Letzten ihrer Art**

Do 4. Januar 2024, 20:00
**Ratatata! - Die wirklich wahre
Geschichte von Bonnie & Clyde**

So 7. Januar 2024, 15:00
Sternschnuppe - Kinderlieder

Do 11. Januar 2024, 20:00
Kellner + Raith: Zwischen Tür und Angel

Fr 12. Januar 2024, 16:00
Das Dschungelbuch

Sa 13. Januar 2024, 20:00
**Franziska Wanninger:
Für mich soll's rote Rosen hageln**

Sa 20. Januar 2024, 20:00
Han's Klaffl: Eine Art Best-of

So 28. Januar 2024, 15:00
**Das Bayerische Aschenputtel
Heinz-Josef Braun & Stefan Murr**

Di 30. Januar 2024, 20:00
Harry G: HoamStories

Sa 3. Februar 2024, 20:00
Wolfgang Krebs: Bavaria First

Do 22. Februar 2024, 20:00
Das Schimmer Trio

Sa/So 9./10. März 2024
FLTB: Das Wirtshaus im Spessart

Sa 16. März 2024, 20:00
Rolf Miller: Wenn nicht wann, dann jetzt!

Schlierseer Str. 16, 83714 Miesbach, 08025 7000-0, www.waitzinger-keller.de,
f @kultur.waitzingerkeller i @Kultur.Waitzingerkeller

TÖLZER CHRISTKINDL MARKT

24.11. - 23.12.2023

Täglich von 11.00 bis 19.00 Uhr
(Verkaufsoffener Sonntag am 26.11.)



Referat für Tourismus und Kultur
Max-Höfler-Platz 1, 83646 Bad Tölz
Tel. 0 80 41 / 78 67-0
info@bad-toelz.de, www.bad-toelz.de



Über sieben Wege musst du gehen

→ Wenn die Wiesen, Wälder und Berghänge der Zugspitz Region mit frisch gefallenem Schnee bedeckt sind, verwandelt sich die Landschaft zu einer der schönsten Winterkulissen für Wanderer. Unser Tipp: die „Top 7-Winter Routen“ in den Ammergauer Alpen. 120 Kilometer ausgewiesene Winterwanderwege führen durch den



FOTO: SIMON AMMERGAUER ALPEN GMBH

Naturpark in all seinen Facetten kennenlernen möchte, der bekommt mit den neuen Favoriten-Routen „Geh‘ 7 Winterwanderwege“ der Ammergauer Alpen GmbH die schönsten Touren bereits vorsortiert: In jedem Ort der Region – Bad Bayersoien, Bad Kohlgrub, Oberammergau, Unterammergau, Saulgrub und Ettal – steht eine Tour mit traumhaften Ausblicken zur Wahl. Alle ausdauernden Wanderer finden in der Winter-Version des Meditationswegs Ammergauer Alpen (76 km) zusätzlich die nötige Herausforderung. Die sechs Winterwanderwege um die Orte sind geräumt, verlaufen auf flachem bis hügeligem Terrain und sind zwischen 1,2 und 12 Kilometer lang. Bei der Auswahl der Wege wurde viel Wert darauf gelegt, dass die Lebensräume der Tiere, die gerade im Winter besonderen Schutz benötigen, nicht gestört werden.

www.zugspitz-region.de/bewusst-achtsam-am-weg

„Wos guads ausm miesbacher oberland“

→ Der Landkreis Miesbach ist seit 2015 eine von mittlerweile 35 staatlich anerkannten Öko-Modellregionen in Bayern. Die Produktion heimischer Bio-Lebensmittel und das Bewusstsein



FOTO: DIETMAR DENGELER

für regionale Identität voranzubringen, sind die beiden Hauptaufgaben auch in der Öko-Modellregion Miesbacher Oberland. Bereits zum zweiten Mal erscheint der Einkaufsführer mit dem Titel *wos guads ausm miesbacher oberland*. Mit dem Magazin werden regionale Strukturen gestärkt, die Nahversorgung unterstützt und ein Beitrag zur nachhaltigen Landwirtschaft geleistet. Übersichtlich aufgeteilt nach den Gemeinden des Landkreises sind in der zweiten Auflage 160 regionale Betriebe gelistet, darunter auch Hofläden, Milchtankstellen, Lebensmittelautomaten, Bio- und Regionalläden, Bäcker mit Bio-Ware, Metzger, die noch selber schlachten, oder Imker. Den Einkaufsführer gibt es kostenfrei in allen Rathäusern, Tourist-Infos und bei allen teilnehmenden Betrieben oder unter <https://oekomodellregionen.bayern/miesbacher-oberland/projekte/308/einkaufsfuehrer-wos-guads-ausm-miesbacher-oberland>.

TEXT: BIRGIT WERNER



Kreissparkasse
Miesbach-Tegernsee

Immobiliencenter
Tel. 08025 289-2060
www.ksk-mbteg.de

Sparkassen
Immobilien
in Vertretung der

Hier wohnen ...



**... in der schönsten
Region Oberbayerns,
rund um Schliersee
und Tegernsee.**

Im Landkreis Miesbach ist unser Experten-Team der richtige Ansprechpartner. Es steht Ihnen bei der Suche, Vermittlung, Finanzierung und Absicherung Ihrer Immobilie zur Seite.

Neues Radtouren-Angebot im Pfaffenwinkel

→ Sanfte Hügel und dazwischen zahlreiche Kultur- und Naturschönheiten: Der Pfaffenwinkel ist ein Traumrevier für Radler zwischen Ammersee und Zugspitze. Und ab Herbst wird die Auswahl noch größer: Fünf Radpilger-Runden versprechen Entschleunigung vom Fahrradsattel aus und führen auf 400 Kilometern entlang von Kraftorten. Für Gravelbiker ist das hügelige Voralpen-Terrain wahrlich ein Traum: Sechs neu ausgewiesene Routen führen über Schotter- und Wirtschaftswege und bieten sogar teilweise Zugspitzblick. Asphalt-Aspiranten lenken ihr Rennrad auf Rundkursen, die zwischen 50 und 160 Kilometer lang sind, vorbei an Flüssen und Seen. Natur- und Kulturgenuss dagegen erwartet Radler bei den „Land der Moore“-Touren oder unterwegs in der „MuSeenLandschaft Expressionismus“, bei der man gleich fünf renommierte Museen serviert bekommt, die Künstlern wie Wassily Kandinsky und Franz Marc huldigen. Die Wegbeschilderung vor Ort wird sukzessive ausgebaut. Ausführliche Tourenbeschreibungen unter

www.pfaffen-winkel.de/radeln/unsere-neuen-radtouren

sowie unter der Pfaffenwinkel-Touren-App

www.pfaffen-winkel.de



FOTOS: CHRISTOPH JORDA



Kunst & Charakter

Kursprogramm 2024
70 Kurse zu Kunst und
Persönlichkeit

www.kunstakademieeigenart.de
info@kunstakademieeigenart.de
Tel. 0176/42075205 | Bad Heilbrunn



Museumsbummel im Oberland

Winterfreuden der besonderen Art

Es ist tiefster Winter, aber der Schnee rieselt arg bescheiden auf Berge und Wiesen? Wieder nichts mit Skifahren, Snowboarden oder Langlaufen? Dann kann man sich grämen über Zustände, die man nicht ändern kann, oder einfach das genießen, was man schon längst mal wieder machen wollte – ein interessantes Museum besuchen. Im Oberland bietet sich dafür reichlich Gelegenheit, ganz gleich, ob einen eher Malerei begeistert oder die Geschichte einer Stadt, einer Region fasziniert

TEXT RUDI STALLEIN

© Ausstellungsbilder – SIEHE IMPRESSUM

In der bunten Museumslandschaft zwischen Ammergau-Alpen und Wendelstein findet jeder eine passende Ausstellung, um sich für ein paar Stunden angenehm die Zeit zu vertreiben. Hier erhalten Sie einige lohnende Tipps.

Apropos bunt. Da fallen einem im Pfaffenwinkel und in der Seenlandschaft zwischen Walchensee und Staffelsee natürlich zuerst die berühmten, in kraftvollen Farben und Formen gestalteten Werke der beiden Künstlergruppen „Brücke“ und „Blauer Reiter“ ein, deren Mitglieder von der facettenreichen Landschaft zwischen der Landeshauptstadt München und dem Alpenrand zu außergewöhnlichen Kunstwerken inspiriert wurden. Viele von ihnen ließen sich für längere

Zeit in der Region nieder. Kunstinteressierte können die Winterlandschaft zwischen München, Murnau und Kochel am See auf den Spuren des „Blauen Reiters“ erkunden. In der „MuSeenLandschaft Expressionismus“ bieten gleich fünf Museen Gelegenheit, den deutschen Expressionismus in der Voralpenlandschaft zu erleben: das Franz Marc Museum in Kochel am See, das Schloßmuseum in Murnau, das Buchheim Museum in Bernried am Starnberger See, das Museum Penzberg – Sammlung Campendonk sowie das Lenbachhaus in München. Aber auch am Tegernsee ist im Olaf Gulbransson Museum die Kunst zu Hause, und viele Heimatmuseen in der Region sind ebenfalls einen Besuch wert.





4



5



6

FRANZ MARC UND DIE MODERNE

Die Gegend rund um Kochel am See war für Franz Marc Ausgangspunkt und Inspirationsquelle seiner Kunst. Ein „Schicksalsort“, wie der Künstler selbst es formulierte. Das Franz Marc Museum befindet sich in traumhafter Lage oberhalb des Kochelsees. Es zeigt auf drei Ebenen Werke von Franz Marc, des „Blauen Reiters“, der „Brücke“ sowie der Nachkriegsabstraktion nach 1945. Herzstück der Sammlung des Museums sind mehrere 100 Arbeiten von Franz Marc: Gemälde, Zeichnungen, Aquarelle, Druckgrafik und Skulpturen. In wechselnden Ausstellungen werden zudem bedeutende Werke zum Beispiel von Paul Klee, August Macke, Gabriele Münter und Wassily Kandinsky präsentiert. Regelmäßige Sonderausstellungen runden das Erlebnis ab – diesen Winter beispielsweise die Ausstellung „Norbert Kricke – Zeichnung und Plastik“ (bis 10.3.2024); das Werk des deutschen Bildhauers ist eng mit der Sammlung des Museums verknüpft.

www.franz-marc-museum.de,
geöffnet Di. bis So. 10–17 Uhr,
April bis Oktober bis 18 Uhr



FOTO: FRANZ MARC MUSEUM, MURNAU

und Umgebung ihre Bildmotive fanden, die bayerische Volkskunst, insbesondere die Hinterglasmalerei, kennenlernten und der entscheidende künstlerische Schritt zu einer neuen expressiven Malerei gelang. Dieses Jahr freut sich das Schlossmuseum über einige neue Meisterwerke des „Blauen Reiter“, die aus Anlass des 30. Jubiläums des Museums von der KK-Stiftung Murnau als Dauerleihgabe zur Verfügung gestellt wurden – darunter Kandinskys „Studie für Murnau mit Kirche II“ (das spätere Gemälde wurde kürzlich bei Sotheby's für 45 Millionen US-Dollar versteigert), Jawlenskys Gemälde „Violetter Turban“ oder das 1913 entstandene Gemälde „Vor dem Hutladen“ von August Macke.

www.schlossmuseum-murnau.de,
geöffnet Di. bis So. 10–17 Uhr, Juli bis September
Sa. und So. bis 18 Uhr



FOTO: SCHLOSSMUSEUM MURNAU

EINE WELT DER PHANTASIE

Viel mehr als ein Museum ist das Buchheim Museum, das seit 2001 wie ein Schiff im Hafen in Bernried am Ufer des Starnberger Sees liegt. Die Anlage ist Ausflugsziel, Wunderwelt und ein Fest für die Sinne gleichermaßen. Hier begeistern „Schwergewichte des Expressionismus“ wie Ernst-Ludwig Kirchner, Karl Schmidt-Rottluff, Erich Heckel und Max Pechstein ebenso wie die „Wiesenfunde der Kunst“, eine kuriose Ansammlung von Fundstücken, die der 2007 in Starnberg verstorbene Maler, Autor und Filmemacher Lothar-Günther Buchheim aus aller Welt zusammengetragen hat. In seinem „Museum der Phantasie“ gibt es auch für Kinder viel zu entdecken, beispielsweise den Minizirkus oder den Unterwasser-



FOTO: BUCHHEIM MUSEUM, MURNAU

AUF DEN SPUREN VON WASSILY KANDINSKY UND GABRIELE MÜNTER

Das Herzstück der erlesenen Sammlung im Schlossmuseum Murnau bilden Werke von Gabriele Münter sowie Arbeiten der Mitglieder der „Neuen Künstlervereinigung München“ und des „Blauen Reiter“ – unter anderem Wassily Kandinsky, Marianne von Werefkin und Alexej Jawlensky. Viele Exponate veranschaulichen, wie die Künstler seit 1908 in Murnau



10



11



12



13



BMW. Ein Genuss ist auch der Blick auf den See und die Alpenkette – und der Bummel durch den weitläufigen, romantischen Museumspark. Tipp: Diesen Winter sind in der Sonderausstellung „Leo von König“ (2.12.2023 bis 7.4.2024) bislang unbekannte Ölgemälde dieses herausragenden Vertreters der Berliner Secession zu sehen.

www.buchheimmuseum.de, geöffnet

Di. bis So. 10–17 Uhr, April bis Oktober bis 18 Uhr

DIE MOTIVWELT HEINRICH CAMPENDONKS

Im Zentrum des Museums Penzberg stehen Werke des expressionistischen Malers Heinrich Campendonk, der 1911 aus dem Rheinland nach Bayern kam und zum jüngsten Mitglied der Künstlergruppe „Der Blaue Reiter“ wurde. Eine Besonderheit ist das Gebäude, in dem

die Sammlung untergebracht ist – ein 1873 entstandenes Arbeiterwohnhaus für Bergleute, die in Penzberg 170 Jahre lang (bis 1966) Pechkohle förderten. Dieser Häusertyp prägt als „Kolonie“ das Erscheinungsbild der Stadt. Neben beeindruckenden Ölbildern, Aquarellen und Hinterglasbildern,

für die durch einen markanten, 2016 eröffneten Erweiterungsbau noch mehr Raum geschaffen wurde, ist eine Dauerausstellung der „Penzberger Mordnacht“

gewidmet, der Nacht vom 28. auf den 29. April 1945, in der 16 Männer und Frauen ihr Leben verloren, ermordet von fanatischen Anhängern des Nationalsozialismus.

www.museum-penzberg.de,

geöffnet Di. bis So. 10–17 Uhr

DIE WIEGE DES „BLAUEN REITER“

Eine Reise auf den Spuren der Expressionisten ist nicht komplett, ohne im Lenbachhaus in München vorbeigeschaut zu haben. In der ehemaligen Künstlerresidenz des Malerfürsten Franz von Lenbach erwartet Besucherinnen und Besucher die weltweit größte Sammlung von Werken der Künstlergruppe „Blauer Reiter“ – zum Beispiel

von Paul Klee, Wassily Kandinsky, Franz Marc, August Macke, Gabriele Münter und Alexej von Jawlensky. Komplettiert wird die Sammlung durch Gemälde der Münchner Malerei des 19. Jahrhunderts, des Jugendstils und der Neuen Sachlichkeit. Einen Schwerpunkt bildet die internationale Gegenwartskunst mit Arbeiten von Künstlern wie Gerhard Richter, Anselm Kiefer, Andy Warhol oder Dan Flavin.

www.lenbachhaus.de, geöffnet Di. bis So. 10–18 Uhr



FOTO: MUSEUM PENZBERG - SAMMLUNG CAMPENDONK, FOTO: STEINWISSEN

Genießen Sie unsere wechselnden

Spezialitätenwochen

mit saisonalem Bezug wie z.B.

- Fonduewochen
- Glühwein-Hüttenromantik in der Weihnachtszeit
- Fischwochen von Aschermittwoch bis Karsamstag
- Kräuter- und Spargelwochen
- Mediterrane Wochen uvm...

Hausgemachte Kuchen, Torten, Windbeutel und Speiseeis

Durchgehend warme Küche!

Mo/Di Ruhetag - an allen bayerischen Feiertagen geöffnet!

LANDGASTHAUS Fischerwirt in Schlehdorf am Kochelsee

herzlich, ehrlich, regional



Landgasthaus Fischerwirt Skowronek Gastro GmbH · Unterauer Straße 1-3 · 82444 Schlehdorf am Kochelsee · Tel. 0 88 51-4 84

info@fischerwirt.bayern · www.fischerwirt.bayern · Betriebsurlaub vom 8.1. bis einschließlich 30.1.2024



WELTKUNST IM KLEINEN MUSEUM AM TEGERNSEE

Seit 1966 lockt das Olaf Gulbransson Museum Kunstinteressierte an den Tegernsee. Klein, aber fein ist die vor allem räumlich bedingte Devise. Der aus Norwegen stammende Karikaturist der legendären Münchner Satire-Zeitung *Simplicissimus* ließ sich 1929 am Tegernsee nieder.

Einige der Werke, die er hier schuf, zählen zu den „Sternstunden der europäischen Zeichenkunst im 20. Jahrhundert“.



FOTO: OLAF GULBRANSSON MUSEUM

Im Altbau des Museums zeigt eine umfangreiche Dauerausstellung (die aus Anlass des 150. Geburtstags von Olaf Gulbransson im Mai 2023 neu gestaltet wurde) Karikaturen, Ölgemälde, Buchillustrationen sowie Landschaftszeichnungen. Seit ein paar Jahren bringen zudem wechselnde Sonderausstellungen einen Hauch von großer Weltkunst in das kleine Museum am Kurgarten: Noch bis 7. Januar 2024 zu sehen ist die „Cross Collection“ von dem Berliner Sammlerpaar Anna und Michael Haas. Die Ausstellung trägt den Titel „Der andere Blick. Hodler, Dix, Kiefer, Cahn und weitere“ und präsentiert große Namen wie Baselitz, Kirchner, Lüpert, Rainer oder Paladino, aber auch Werke eher unbekannter, aber nicht weniger hochkarätiger Künstler.

www.olaf-gulbransson-museum.de,
geöffnet Di. bis So. 10–17 Uhr

WO GESCHICHTE UND GESCHICHTEN LEBENDIG WERDEN

Die Region zwischen München und den Alpen ist nicht nur landschaftlich außergewöhnlich abwechslungsreich, sondern bietet auch eine bunte Vielfalt an Bräuchen, Alltagskunst und (Stadt-)Geschichten. Sie stehen im Mittelpunkt vieler regionaler Heimatmuseen, die einen Besuch durchaus lohnen.

Anfassen und Mitmachen erwünscht: Das ist die Devise im völlig neu gestalteten und barrierefreien *Museum Wolfratshausen*. Auf 400 Quadratmetern führt die Dauerausstellung durch 1000 Jahre Stadtgeschich-



Tast- und
Audio-
stationen



Fotos: Adrian Greiter

Wolfratshausen –
mächtig im Fluss

Die Internationale Flößerstadt



Weitere Informationen und Buchungen unter
Tel. 08171 214206 oder museum.wolfratshausen.de



te und gibt einen Überblick über die Themen, die „Wolueradeshusun“, wie die Stadt in einer Urkunde aus dem Jahr 1003 genannt wurde, im Laufe der Jahrhunderte geprägt haben. Allen voran die Flößerei auf der Loisach. Ihr ist ein eigener Raum gewidmet: Die dicken Baumstämme eines nachgebauten Floßes dürfen die Besucherinnen und Besucher dabei sogar mit den Füßen spüren. Anfassen ist bei vielen Objekten des Museums erlaubt, das auf vielfältige Weise die Sinne anspricht. So regen beispielsweise mehrere Hörstationen zum Innehalten und Lauschen an.

<https://museum.wolfratshausen.de>, geöffnet Mi., Fr., Sa. 10–16 Uhr; Do. bis 17 Uhr, So. 14–17 Uhr

Zu einer spannenden Reise durch die bewegte Geschichte einer noch sehr jungen Stadt lädt das *Museum der Stadt Geretsried* ein. Im Mittelpunkt stehen hier eindringliche und oft nahegehende Geschichten von Flucht, Vertreibung und Lagerleben. Dargestellt durch Erinnerungstücke der Heimatvertriebenen, denen die ab 1945 auf dem Gelände einer ehemaligen Munitionsfabrik entstandene Stadt ihre Entwicklung zur größten Stadt im Landkreis Bad Tölz-Wolfratshausen

verdankt. Zahlreiche Objekte machen die traditionsreiche Kultur der Menschen aus dem Sudetenland, aus Ungarn, Siebenbürgen und Schlesien erlebbar.

www.geretsried.de/museum, geöffnet Di., Mi., Fr. bis So. 14–16 Uhr, Do. 17–19 Uhr

Als eine „Schatzkammer der Isarwinkler Kulturgeschichte“ präsentiert sich das *Stadtmuseum Bad Tölz*. Untergebracht in einem „architektonischen Juwel“, dem Bürgerbräu-Gebäude (ehemaliges Rathaus der Kurstadt). In den „Erlebnisräumen“ des Museums lässt sich mühelos ein Schlechtwettertag bei einer spannenden Zeitreise überbrücken. Auf



800 Quadratmetern drängen sich 38 Ausstellungsbereiche mit 45 verschiedenen Themen wie dem Floßhandel, dem Brauwesen mit einst 23 Brauereien im Ort, den sehenswerten Tölzer Kästen, den Tölzer Trachten oder der Historischen Galerie mit Malern der „Münchener Schule“ – und natürlich die berühmte Tölzer Leonhardifahrt. www.bad-toelz.de/de/entdecken/toelzer-stadtmuseum.html, geöffnet Di. bis So. 10–17 Uhr

INFORMATION

GERETSRIED

SUDETENLAND

SCHLESSEN

DONAUSCHWABEN

SIEBENBÜRGEN

MUSEUM
DER STADT
GERETSRIED

... DIE EINFACH
ANDERE GESCHICHTE

Öffnungszeiten
Montag geschlossen
Di, Mi, Fr bis Sonntag
14.00 – 16.00 Uhr
Do 17.00 – 19.00 Uhr

Graslitzer Straße 1
82538 Geretsried Tel.
081 71/62 98 161
www.geretsried.de



Neben den Passionsspielen ist es vor allem die seit mehr als 500 Jahren im Dorf ausgeübte Schnitzkunst, die Oberammergau so berühmt gemacht hat. Und während das Bühnenspektakel nur alle zehn Jahre zu erleben ist, können handwerklich gestaltete Kunstwerke ganzjährig bestaunt werden. Das *Oberammergau Museum*, 1920 eröffnet und in weiten Teilen authentisch erhalten, gilt als eines der ältesten, bedeutendsten und schönsten kulturhistorischen Museen Bayerns. Die Sammlung präsentiert vielfältige Ausschnitte des Kunsthandwerks vom 17. Jahrhundert bis in die Moderne. Eine besondere Attraktion ist die historische Oberammergauer Kirchenkrippe mit ihren bunt bemalten Figürchen.

www.oberammergauuseum.de,
geöffnet Di. bis So. 10–17 Uhr

Schon der Ort ist etwas Einmaliges: Das *Museum Werdenfels* befindet sich in einem 1747 erbauten Kaufmanns- und Handelshaus in der historischen Ludwigstraße in Garmisch-Partenkirchen, dem einzigen Gebäude, das den großen Marktbrand im Jahr 1865 unbeschadet überstanden hat. Auf fünf Etagen präsentiert es die Geschichte und Kultur der Region; zu sehen sind vor- und frühgeschichtliche Bodenfunde, Sakralgegenstände und bäuerliche Kunst ebenso wie Trachten aus dem 18. bis zum 20. Jahrhundert. Tipp: Noch bis zum 7. Februar 2024 zeigt das Museum die Ausstellung „Geh doch zu Momo – Michael Ende und sein Märchenroman“.

www.museum-werdenfels.de,
geöffnet Di. bis So. 10–17 Uhr



Sie war eine leidenschaftliche Sammlerin von Porzellan in allen Variationen, von Puppen und Krippen: Marianne Aschenbrenner. Als die Rheinländerin aus Düsseldorf, die in den 1970er-Jahren nach Garmisch-Partenkirchen übersiedelte, im Jahr 2002 verstarb, verfügte sie unter anderem, dass ihr Wohnhaus zu einem Museum für ihre Sammlungen umgebaut werden sollte. Seit 2006 erstreckt sich im *Museum Aschenbrenner* die außergewöhnliche Sammlung, zu deren Glanzstücken ein Mops aus dem Rokoko zählt, auf zwei Stockwerken über insgesamt 300 Quadratmeter. In einem Anbau sind zudem elf große Krippen aus vier Jahrhunderten sowie zahlreiche kleinere Krippen zu bewundern.

www.museum-aschenbrenner.de,
geöffnet Di. bis So. 11–17 Uhr



Antikmarkt

Galerie . Hausflohmarkt
Glas . Porzellan . Zinn,
Dekoration . Bilderrahmen . Möbel und mehr
Altes . Schönes . Nützliches

Im Scharwinkel 3 . 83646 Bad Tölz
Jedes Wochenende von 12.00-17.00 Uhr
sowie nach Vereinbarung: 0171 62 70 216

TURRACHER HÖHE

Für alle Fälle mit Almbutler

Wer mit Susanne und Christian zwischen Kärnten und der Steiermark unterwegs ist, erfährt vieles über die Seen und die Berge, über die Almwiesen und Wälder auf der Turracher Höhe. Und sieht Dinge, die beim normalen Stapfen durch das Moor und den Wald verborgen bleiben: Zwergwacholder, Heidelbeeren, Teufelskralle, Hauswurz, wilder Thymian. Und natürlich die Zirbe, die Königin der Alpen

TEXT BIRGIT WERNER

FOTOS ANDREAS BIENERT



E

Es ist noch sehr früh. Erste Sonnenstrahlen spiegeln sich im Turracher See. Zu nachtschlafender Zeit verlassen wir im Berg-Outfit unser Hotel. Schließlich haben wir einen Termin mit den Almbutlern der Region. Susanne und Christian warten im Wohnzimmer an der Kornockbahn-Talstation auf uns. „Guten Morgen“, begrüßen sie fröhlich die Gruppe. Beide sind keine gewöhnlichen Bergwanderführer, die Gäste auf ihren Ausflügen durch die Natur begleiten. Auf der Turracher Höhe sind sie vielmehr Garant für exklusive Urlaubserlebnisse.

Ausnahmsweise begleiten uns beide auf der heutigen Entdeckungsreise. Susanne Bernhard führt ihre Gäste normalerweise auf der Meditationswanderung an idyllische Kraftplätze, während Christian Weinländer die Sonnenaufgangstour leitet. Es geht zügig los, den Kornock und Rinsennock fest im Blick. Auf dem Weg zum Hochmoor erklärt uns Susanne, die seit gut einem Jahr als Almbutlerin und Wanderführerin auf der Turracher Höhe unterwegs ist, was es mit der Meditationswanderung auf sich hat. „Ich möchte meine Gäste aus ihrem gestressten Alltag abholen und durch gemütliches Wandern in eine vollkommen andere Realität versetzen. Dafür benutzen wir eine bestimmte Technik, das segmentierte Atmen.“ Wie bitte? Das wollen wir spontan ausprobieren.

ENERGIE TANKEN UND FREIHEIT ATMEN

Wir sollen bewusst einen Fuß vor den anderen setzen. Und spüren, wie der Rhythmus langsam einsetzt. Was erstaunlich gut funktioniert. Das liegt einerseits an der unglaublich schönen Landschaft, aber auch an Susanne, die bewundernswert geerdet ist und mit sanfter Stimme spricht. Die Ein- und Ausatemphasen werden in gleich lange Abschnitte unterteilt und dem Gehrhythmus angepasst. Vier Segmente einatmen und währenddessen vier Schritte gehen. Dasselbe beim Ausatmen. Die Konzentration liegt auf der Atmung, dem Gehen und dem Boden unter den Füßen. Wir gleiten förmlich durch die Bergwelt, die Gedanken setzen aus. Nur das Hier und Jetzt zählt. Und so sind wir in unserem Wanderrausch, als wir auf einer grünen Ebene ankommen. Auf den ersten Blick wirkt sie wie eine satte Wiese, die sich bis zu den sanften Gipfeln am Horizont ausbreitet. Links und rechts säumen die hier typischen Zirbenbäume das Alm-See-Plateau.

Stadt in Bewegung Eiszeit

Eislaufen an der
Alten Floßlände Wolfratshausen

1.12.2023 – 7.1.2024

Täglich
geöffnet



Wolfratshausen – mächtig im Fluss
Die Internationale Flößerstadt



Bei der E-Bike-Tour durch die Nockberge lernt man nicht nur die herrliche Natur auf Feld-, Wald- und Wiesenwegen kennen. Man bekommt auch Tipps für das Uphill- und Downhill-Fahren sowie die richtige Fahrweise, um sicher durch das Gelände zu kommen

Kraftplatz auf dem Hochplateau. Umringt von Zirben, Fichten und Lärchen üben wir das innere Lächeln. Das aktiviert die Selbstheilungskräfte und schenkt frische Energie

Gemeinsam lernen wir die Natur kennen. Schilder weisen den Weg



Kühles Nass schließt sich um den nackten Fuß. Er versinkt ein Stückchen im Boden. Der Untergrund gibt nach wie ein Trampolin. Im Gänsemarsch stapfen wir durch das Hochmoor. Und das barfuß. Eine seltene, geschützte Pflanzenvielfalt prägt die Landschaft und begleitet unseren Weg: pinkfarbener Almrausch, Türkenbundlilien, flaumiges Wollgras und der alpine Speik – ein Unikat hier im Biosphärenpark Nockberge.

AUF SPURENSUCHE IM MOOR

Unsere Wanderschuhe pendeln ungenutzt am Rucksack hin und her. Der Weg ist nicht markiert. Nur die beiden Butler kennen ihn. Und sie kennen sich hier wirklich aus. Ihr Wissen über die Turracher Höhe ist sehr vielseitig. Das Moor ist ein Relikt aus der Eiszeit, weiß Susanne. Es ist die Komposition von Moorflächen mit alpiner Vegetation in Verbindung mit den sanften Nockbergen, die diese Landschaft so besonders macht. Der Mischwald aus Zirben, übrigens eines der größten zusammenhängenden Zirbenwaldgebiete im Alpenraum, sowie Fichten und Lärchen ist einzigartig. Sichtlich beeindruckt von dieser unglaublichen Idylle stapfen wir weiter auf unserem Pfad.

„Haltet die Augen offen, wir suchen noch nach jemandem vom letzten Mal“, scherzt Christian Weinländer. Mit dieser motivierenden Aufforderung geht es weiter hinein ins feuchte Grün. Der 60-Jährige läuft voraus. Während die meisten Wanderer mit funktioneller Kleidung durch das Moor waten, ist der gebürtige Kärntner quasi in Dienstkleidung unterwegs. Statt einer Sonnenkappe sitzt ein zünftiger Lederhut auf dem Kopf. Seine blaue Weste schmücken goldene Knöpfe. Und auf dem Rücken trägt er einen Rucksack, der für eine mehrtägige Wanderung genau richtig scheint.

DAS GEHEIMNIS DES RUCKSACKS

Ein bequemer, breit angelegter Weg markiert das Ende des Mooregebietes. Die mitgebrachten Handtücher erfüllen ihren Zweck und wenig später auch wieder die Schuhe. Bald ist der Schwarzsee erreicht. Er ist einer der drei Bergseen auf der Turracher Höhe. Umrahmt wird er von Zirbenwäldern und breiten Bergrücken

Das Almbutler-Programm

Im Sommer wie im Winter ist das Programm vielseitig: Neben zahlreichen Wanderungen begleiten Almbutler auch auf geführten E-Mountainbike-Touren. Die „Bike-Betriebe“ bieten Radlern bei dieser Tour die passende Infrastruktur, um Naturerlebnis und Fahrvergnügen zu verbinden. Unterwegs gibt ein Guide Tipps für die richtige Fahrweise. Gäste, die in einem der 20 Butler-Betriebe übernachten, nehmen im Sommer und Winter an allen Programmen kostenlos teil.

E-Mountainbikes leiht man sich am besten bei der Bikeschule Huskys (www.huskys-turrach.at) oder bei Intersport Brandstätter (www.intersport-brandstaetter.at).

Mehr Infos unter: www.turracherhoehe.at/butler-programm

wie dem Eisenhut (2.441 m), der höchsten Erhebung der Nockberge. Genau jene abgerundeten, häufig grasgrünen Kuppen zeichnen die Nockberge aus. An diesem malerischen Ort lüftet sich auch das Geheimnis um den großen Rucksack, den Almbutler Christian den ganzen Weg getragen hat. Zum Vorschein kommen ein silberner Flachmann mit Zirbenschnap in typisch rötlicher Farbe, Würstchen und Brot – frisch vom Bauern. Wie man das Zirberl selbst herstellen kann, weiß der Almbutler natürlich: „Einfach die Zapfen sammeln, in Scheiben schneiden, in Korn einlegen, nach zwei Wochen Zucker oder Honig dazu. Eine Woche später ist der Schnaps fertig.“ Auch die anderen Schmankerln finden in der Gruppe großen Anklang. Ganz besonders die „Knabbernocki“: eine regionale Antwort auf die allseits bekannten Cabanossi.

Was Susanne Bernhard und Christian Weinländer am meisten an ihrem Job schätzen? „Ich gehe regelmäßig die gleichen Touren, entdecke aber jedes Mal etwas Neues“, erklärt der ausgebildete Bergwanderführer und Übungsleiter im Bogensport. Für Susanne hingegen ist es die Tatsache, dass sie das, was sie liebt, zu ihrem Beruf gemacht hat und das Naturjuwel Turraacher Höhe als bleibende Urlaubserinnerung mitgeben möchte. Dabei sind es auch die besonderen Begegnungen, die in Erinnerung bleiben und für lustige Anekdoten sorgen. Christian erzählt von einer Gruppe, die sich einmal mit schwarzen Halbschuhen und weißen Hemden einer Gipfelwanderung anschließen wollten. Am Ende folgten sie seinem Rat und gingen nach einer Gondelfahrt mit der Panoramabahn auf dem Berg spazieren. Der Almbutler hat eben die besten Tipps in petto.

AUCH IM WINTER IST DER PISTENBUTLER STETS ZU DIENSTEN

Liegt der erste Schnee, verwandeln sich die breiten Skiabfahrten in einen VIP-Bereich. Es kurven nicht nur Anfänger, Könner und Familien über die überwiegend roten und blauen Pisten, deren insgesamt 43 Kilometer jeden Tag aufs Neue bestens gepflegt werden. Auch der Pistenbutler ist hier unterwegs. Die Sonne scheint in den alpinen Höhenlagen kräftiger als gedacht? Die Nase läuft und die Energie lässt nach? Kleine Gesten wie das Reichen von Sonnencreme, Traubenzucker und Taschentüchern sind für den Pistenbutler eine Herzensangelegenheit. Daneben verwöhnt er auch gerne mal mit Prosecco oder regionalem Bauernhofeis. Wer die ersten Schwünge in den Schnee zeichnen, einen Blick hinter die Kulissen der Seilbahnen werfen oder die schönsten Hänge in kundiger Begleitung genießen möchte, schließt sich seinem offiziellen Programm an. ♦



ROWA ASH

Boarischer Rock in Lederhosen und ganz ohne Schlager und 'Volksmusi' Klischee, so treffen wir die fünf ambitionierten Musiker aus dem Oberland. Musikalisch geht es durch verschiedene Stilrichtungen, ein buntes Potpourri von Blues, Rock, Jazz, Funk, Reggae, Ska, Soul, Swing – und auch Liedermacher Tradition wird mit akustischer Gitarre, Mundharmonika und Gesang bedient.

www.rowa-ash.de



**KLOSTERBRÄUSTÜBERL
REUTBERG**

... was braucht man mehr ...






**KLOSTERBRÄUSTÜBERL
REUTBERG GMBH**
www.klosterbraeustueberl-reutberg.de

**KLOSTERBRAUEREI
REUTBERG E.G.**
www.klosterbrauerei-reutberg.de




BOCK AUF WINTER

*Traditionelle Brauereikultur,
herzliche Gastfreundschaft, frischer
Wind und Feierlaune – mit Genuss
durch die kalte Jahreszeit*

TEXT HEIKE HOFFMANN



FOTO: AYINGER PRIVATBRAUEREI



FOTO: KLOSTERBRAUEREI REUTBERG

AYING - BIERDORF MIT AUSZEICHNUNG

„Birra buonissima, posto splendido“, ausgezeichnetes Bier an einem wunderbaren Ort. Gehört im Urlaub am Gardasee im Hofladen von Elia dal Molin, der bei Monzambano Gemüse anbaut. Der junge Mann berichtet, er habe mit Freunden zusammen einen Ausflug nach Bayern unternommen. „No Oktoberfest“, meinte er weiter, dort, wo er war, sei es viel beschaulicher zugegangen. Er war in Aying!

Es gibt Leute, die behaupten, Aying sei das bayrischste Dorf überhaupt. Die Brauerei befindet sich seit Generationen in den Händen der Familie Inselkammer, der junge Franz hat die Leitung vom Vater übernommen, der selbstverständlich auch Franz heißt. Franz junior ist in diese Welt offensichtlich klug und ohne Druck eingeführt worden, denn wenn man ihn fragt, ob er gerne „Bräu zu Aying“ ist, dann strahlt er und man merkt: Etwas anderes könnte er sich gar nicht vorstellen. Das bedeutet aber nicht, dass in Aying die Zeit stehen geblieben wäre. Man betreibt zertifiziertes Umweltmanagement und verbietet Glyphosat. Der eigene Anbau von Braugerste oder zumindest der Bezug derselben von Landwirten der Umgebung wurde hier schon praktiziert, lange bevor „regional“ zum Zauberwort wurde.

Die Ayinger Biere lassen sich vorzüglich im „Bräustüberl“ zur zünftigen Brotzeit oder zum Schweinshaxerl vom nahen Bauern genießen. Ein gepflegtes „Ayinger Bairisch Pils“ kann aber auch einen ausgezeichneten Aperitif darstellen, bevor man sich im Brauereigasthof gleich nebenan von Küchenchef Tobias Franz verwöhnen lässt. Basis seiner Küche: Salate und Kräuter aus dem eigenen Garten, Wild aus heimischer Jagd, viele andere regionale Köstlichkeiten von nachhaltig wirtschaftenden Betrieben im näheren Umkreis, mit Können und Kreativität zubereitet. Dafür konnte man jede Menge Lob einheimsen, als Ausbildungsbetrieb, als Gasthaus mit „Ausgezeichneter Bayerischen Küche“ und im April 2023 mit dem „Grünen Stern“ des Guide Michelin (siehe Kasten). In „wertig-gemütlichem Ambiente“, so der Gourmetführer, wird regional-saisonale Küche mit Produkten von ausgezeichneter Qualität serviert. Auch wenn der Michelinführer auf die schöne Weinkarte hinweist, so lobt er ebenfalls die Ayinger Bierspezialitäten.

Vom klassischen Hellen über Ayinger Urweisse oder das bereits erwähnte Pils werden elf Stammsorten gebraut. Darüber hinaus freuen sich Bierliebhaber auf fünf Saisonbiere wie das Kirtabier oder den Celebrator zur Starkbierzeit. Für die kalte Jahreszeit kreierten die Ayinger Brauer 1995 zum 60. Geburtstag des Bräuden obergärigen Ayinger Weizenbock, dem Kenner ein leichtes Bananenaroma zuschreiben. Der Winter-

Naht die sogenannte „dunkle Jahreszeit“, mögen manche wehmütig an sonnige Sommertage mit Badestrand und Biergarten zurückdenken. Ihnen sei versichert: Der Sommer kehrt wieder und man sollte vor lauter Herbstblues die Winterfreuden nicht verpassen. Dazu gehören gemütliche Stunden mit Kerzenschein oder gar am Kaminfeuer, würzig-deftige Speisen, die nach einem ausgiebigen Spaziergang so richtig gut schmecken. Weinliebhaber schwenken dann bedächtig einen vollmundigen Roten. Bierkenner lächeln und freuen sich auf den charaktervollen Geschmack eines kastanienbraunen Doppelbocks im Glas.



FOTO: KLOSTERBRAUEREI REUTBERG



FOTO: HEIKE HOFFMANN



FOTO: AYINGER PRIVATBRAUEREI



FOTO: KLOSTERBRAUEREI REUTBERG

Kloster Reutberg mit Brauerei und Gasthof bietet einen herrlichen Blick in die Berge

Im Bräustüberl rescher Braten, im Gasthof Aying anspruchsvolle Küche

bock hingegen ist ein dunkler Doppelbock von kastanienbrauner Farbe. Er

wird ausschließlich in der Zeit von November bis Ende Januar ausgeschenkt. Auch er wird im aufwendigen Drei-Maisch-Verfahren gebraut. Trotz eines hohen Stammwürzegehaltes ist von schwerer Süße kaum etwas zu spüren. Der Antrunk ist von milder Fülle mit einem begleitenden Kaffeeton, der im Nachtrunk dominierend ist. Ein wahres Geschmackserlebnis für Winterabende bei Kerzenschein und Kaminfeuer!

Und im Winter gibt es dieses Jahr noch etwas ganz Besonderes: Von Anfang November bis Ende Februar lockt das „Eisstockschießen im Biergarten“. An den Adventswochenenden kann man über den Christkindlmarkt bummeln – wird man dort nicht fündig, bietet der Brauereiladen jede Menge Accessoires rund um den „Hopfensaft“. Oder man verschenkt gleich ein Stückchen Aying in Form von Genuss- oder Übernachtungsgutscheinen.

RADIKAL REGIONAL VOM REUTBERG

Das Reutberger Klosterbier lernt man am besten im dortigen „Bräustüberl“ mit seinem herrlichen Bergblick kennen. Zu den Bieren, die man hier auch erwer-

ben kann, wird echte und mehrfach ausgezeichnete Heimatküche serviert, die diese Bezeichnung wirklich verdient. So gut es geht, stammen die Produkte aus der Region. Die hausgemachten Käsespätzle sind mit Heumilchkäse von der Naturkäserei Tegernseer Land zubereitet, das Fleisch kommt von heimischen Bauern, Wild vom Biogehege direkt in Sachsenkam und das Bauernhofeis vom Beindlhof in Wackersberg. Kaffee und Espresso stammen von der „Tölzer Bohne“ und das Bier natürlich von nebenan. Frisch vom Fass kommen das süffige Export, das Reutberger Kloster Hell und selbst das obergärige Weißbier.

Vom Kloster zur Genossenschaft

Das Kloster Reutberg wurde Anfang des 17. Jahrhunderts gegründet. Ein Graf mit dem netten Namen Papafava rodete den Hügel, um dort eine Kapelle zu errichten. Doch sehr fromm schien der Graf nicht gewesen zu sein, denn er trachtete nach den Reichtümern seiner Gattin Anna und verübte einen Mordanschlag. Anna überlebte und gelobte daraufhin, ein Kloster zu gründen. So entstand das heutige Franziskanerinnenkloster Reutberg. Schon früh, bereits 1677, wurde dort Bier gebraut, wurden Gerste und Hopfen auf Klostergrund kultiviert. Auch wenn das Bier zunächst als milde Gabe hungrigen Gläubigen gereicht

wurde, die an die Klosterpforte klopfen, entstand bald eine Schenke, deren Einnahmen beträchtlich waren. Da eine solche Schänke jedoch erheblich in die klösterliche Ruhe eingriff, verlegte man die Gaststube vor die Klostermauern: Das heutige „Klosterbräustüberl“ entstand.

Anfang des 20. Jahrhunderts wurde modernisiert, doch die Zeiten waren schwierig; 1924 schloss man die Brauerei, aber die Bauern der Gegend retteten den Betrieb durch die Gründung einer Genossenschaft. Heute hat die Brauereigenossenschaft Reutberg rund 5.200 Mitglieder, Menschen aus der Region, aber auch Bierfans aus ganz Deutschland sind dabei. 20.000 Hektoliter bestes Bier verlassen jährlich die Brauerei. Ein großes Glück, nicht nur für Freunde des Hopfenelixiers, sondern auch für die umliegenden Bauernhöfe. Denn von dort kommt das Getreide, die Gerste und der Weizen, der Hopfen wächst in der nahen Hallertau, und das Wasser entstammt der Klosterquelle.

Der Weihnachtsbock kommt in Reutberg hell daher, bernsteinfarben hingegen der legendäre Josefibock – das malzaromatische Bier aus dunklem und hellem Malz mit seinen kräftigen 6,9 Volumenprozent. Jedes

Jahr um den Josefitag am 19. März wird zu seinem Anstich ein Fest gefeiert. Wer probieren will, sollte sich den Termin notieren, denn den Josefibock gibt es nicht das ganze Jahr, genauso wenig wie den Reutberger Weißbierbock. Diese Spezialität wird immer nach Ostern ausgeschenkt und ist dann erhältlich so lange der Vorrat reicht.

BOCK AUF BIER

Der „Bier-Bock“ hat übrigens nichts mit dem Ziegenbock und schon gar nichts mit null Bock zu tun. Ganz im Gegenteil. Denn ein „Bock“ oder gar „Doppelbock“ ist ein besonders würziges, aromatisches und dabei kräftiges Bier. Der Name geht auf die ehemalige Hansestadt Einbeck in Niedersachsen zurück. Aus Einbeck wurde Ainpöck und daraus später der „Bock“. Der Haltbarkeit wegen brauten die Einbecker ihr Bier mit einem außerordentlich hohen Stammwürze- und Alkoholgehalt; sie exportierten es bis nach Bayern und sogar Italien. Auch der Herzögliche Hof der Wittelsbacher in München ließ sich mit dem Bier aus Einbeck beliefern, bis man, um Kosten zu sparen, ein eigenes Brauhaus errichtete. Im Jahr 1589 entstand das Hofbräuhaus am Alten Hof in München. Angeleitet durch Braumeister aus Einbeck brauten die Münchner nun bayerisches Bockbier.

Handwerk, Tradition und Genuss im Bierdorf Aying



BRAUEREIGASTHOF
HOTEL AYING

★★★★★

Brauereigasthof Hotel Aying
Zornedinger Straße 2
85653 Aying
T: 08095 90650



Ayinger Privatbrauerei
Münchener Straße 21
85653 Aying
T: 08095 880



Ayinger Bräustüberl
Ayinger Bräustüberl
Münchener Straße 2
85653 Aying
T: 08095 1345



FOTO: HEIKE HOFFMANN

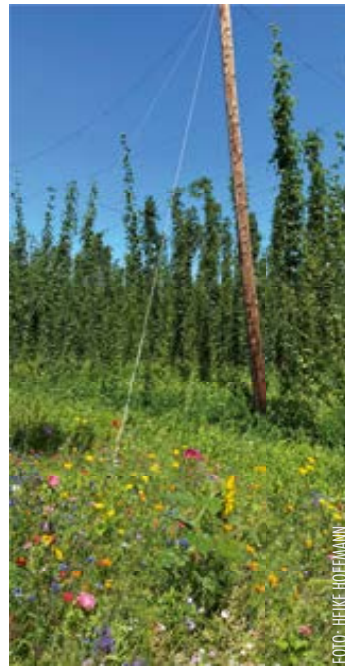


FOTO: HEIKE HOFFMANN

Im Kloster
Andechs wird seit
1455 Bier gebraut

Hopfen wächst an
hohen Stangen
dem Himmel
entgegen

Sammler freuen
sich über
Jahreskrüge



FOTO: HEIKE HOFFMANN

„GRÜNE STERNE“ DES GUIDE MICHELIN

Den „grünen Stern“ verleiht der ehrwürdige *Guide Michelin* seit 2020 an Gastronomiebetriebe, die besonders nachhaltig arbeiten, regionale Produkte der Saison den Vorzug geben, ressourcenschonend und verantwortungsbewusst arbeiten – und zwar unabhängig von anderen Auszeichnungen des Gourmetführers. So tragen edle Sternerestaurants wie etwa das „Essigbrätlein“ in Nürnberg ebenso den grünen Stern wie solide Gasthöfe mit traditioneller Küche. In ganz Bayern sind derzeit 25 Restaurants für ihre Nachhaltigkeit gelistet. In unserer Region beispielsweise der „Moarwirt“ in Dietramszell, der „Jägerwirt“ im Tölzer Ortsteil Kirchbichl, das „Fürstenfelder“ in Fürstenfeldbruck, der „Alte Wirt“ in Grünwald, das Wirtshaus zum Herrmannsdorfer Schweinsbräu in Glonn und seit April 2023 der Brauereigasthof Aying in Aying. Mehr unter guide.michelin.com



FOTO: WINGER/STANISLAV

VON MARTINI BIS JOSEFI: WINTERCHARME IM KLOSTER ANDECHS

„Gastfreundschaft ist eine Haltung“, so Martin Glaab, der für Öffentlichkeitsarbeit der Klosterbetriebe in Andechs zuständig ist. „Gerade im Winter“, betont er, „holt der Berg Luft, und die Gäste spüren das spezielle Andechser Gefühl.“ Wo im Sommer ab elf Uhr vormittags, wenn das „Bräustüberl“ öffnet, Trubel herrscht und man an den Biertischen schon eng zusammenrücken muss, hat man im Winter gemütlich Platz, sogar Zeitung lesen könne man, ohne den Sitznachbarn zu stören. Und am Tisch könnte eine Halbe oder eine Maß eines ganz besonderen Getränks stehen: das berühmte Andechser Winterbier, das inzwischen den sechzehnten Winter eigens gebraut und nur zwischen Martini und Josefi, also vom 11. November bis 19. März, ausgeschenkt wird. Und zwar frisch vom Fass, wie es frischer gar nicht geht. Denn der Zapfhahn, aus dem das unfilterte Zwicklbier fließt, hat eine direkte Verbindung zur Brauerei nebenan. Das kellertrübe Bier erhält seinen unverwechselbaren Charakter durch dunkles Malz, Hallertauer Aroma-Hopfen und durch einen aufwendigen altbayerischen Brauprozess, den die Kellermeister „Mehrfach-Maischverfahren“ nennen. Denn der Sud wird mehrfach schonend erhitzt – die Zeit dafür nimmt man sich auf dem Heiligen Berg im Winter gern. Im Übrigen hat das Winterbier im Gegensatz zu den besonders kräftigen, nährhaften und alkoholreichen Fastenbieren zwar großen Charakter, kommt dunkel daher, hat aber dennoch weniger als 5 Volumenprozent Alkohol und ist damit nicht stärker als ein normales Export. So können Besucher einen guten Schluck Bier genießen und dennoch den Spruch über dem Ausschank beherzigen: „Denke dran, dass Du heute noch nach Hause fahren musst.“ Wobei tapfere Pilger natürlich zu Fuß gekommen sind und sich daher zur Brotzeit vielleicht sogar eine zweite Maß gönnen dürfen.

Schatztruhe Klosterladen

Der Klosterladen bietet jede Menge religiöse Andenken und dazu „Fanartikel“ rund ums Bier – vom Retro-Blechschild bis hin zu Jahreskrügen zum Sammeln – im Übrigen seit Neuestem auch im eigenen Kloster-Andechs-Online-Fanshop. Am Freitagvormittag öffnet die Verkaufsstelle der Klostermetzgerei. Das Bier aus Andechs kann man natürlich auch kaufen, beispielsweise im Mix-Sixpack für die Bierprobe zu Hause.

Dass man im Kloster Andechs Tradition feiert und dennoch modernen Techniken gegenüber aufgeschlossen ist, zeigt auch das neue Konzept der Brauereiführung. Durch den Einsatz von „Virtual Reality“ mittels spezieller Brillen gelingt es, die Besucher ganz und gar

hinter die Kulissen sehen zu lassen. Man schaut quasi durch die Brille in die Braukessel hinein und darf sogar – virtuell – die Hefereinzucht besuchen. Ob mit oder ohne Bierprobe, eine Brauereiführung ist spannend, und ein Gutschein hierfür eignet sich auch bestens als Geschenk für Bierfans.

WUID UND HANDGMACHT: HOPPEBRÄU

Echte Tradition, so sagt man, bedeute nicht das Konservieren der Asche, sondern das Weitergeben des Feuers. Dieses „Feuer“ unter den Braukesseln ist – obwohl die Hallertau das größte Hopfenanbaugebiet der Welt ist – vielerorts ausgegangen. Es sah vor noch nicht allzu langer Zeit so aus, als würden die bayerischen Brauereien nach und nach von internationalen Großkonzernen aufgekauft. Dadurch gleicht ein Bier oft dem anderen, und statt den Braumeistern mixen Computer ein Getränk ohne Charakter. Glücklicherweise wehrten sich aber genügend Traditionsbrauereien gegen den Zug zur Konzentration und erhielten Brautradition über Jahrhunderte und Generationen hinweg. Andererseits begannen Bierliebhaber, eigenes, handwerklich gebrautes Bier anzubieten: Die Craft-Bier-Bewegung entstand. Einer der jungen Bierrebelln ist Markus Hoppe. Der Braumeister begann in der elterlichen Garage „handgmachts Bier“ zu brauen, mietete sich dann als „Kuckucksbrauer“ bei Braustätten mit freien Kapazitäten ein. Seine Biere bezeichnet er zu Recht als „Vogelwuid“ oder gar „Fuchsteufelswuid“; die Oma klebte die Etiketten auf die Flaschen, und der Opa fuhr die ersten Chargen aus. Inzwischen hat er es geschafft: In Waakirchen steht seit 2018 die eigene Brauerei, 2019 eröffnete die Brauereigaststätte Zapferei mit ebenso trendigem wie traditionellem Angebot. Den Bock gibt es immer ab dem 1. März, andere Biere das ganze Jahr. Verkostet wird auch bei den spannenden Brauereiführungen. ♦



FOTO: HEIKE HOFFMANN

Jung und mutig. Markus Hoppe hat 2018 seine eigene Brauerei eröffnet.

Sogar in Whisky-Fässern reift das Bier



FOTO: HEIKE HOFFMANN

DIE SEELE DES BIERES

„Hopfen und Malz, Gott erhalt's“ – unzählige Bierkrüge und Bierfilzl tragen diesen Spruch seit Jahrhunderten. Der Hopfen ist für den herben Geschmack des Bieres verantwortlich und trägt überdies ganz erheblich zu dessen Haltbarkeit bei. Dies mag einer der Hauptgründe gewesen sein, weshalb Herzog Albrecht IV. im Jahr 1516 das berühmte bayerische Reinheitsgebot für Bier erließ. Darin steht, dass zum Bierbrauen „allain Gersten, Hopffen und Wasser genommen unnd gepraucht solle werden“.

Zwei wunderbare Museen laden auf eine Zeitreise in die Welt des Hopfens ein, mit Führungen, Verkostungen und köstlicher Gastronomie.

Deutsches Hopfenmuseum Wolnzach – www.hopfenmuseum.de

Hopfengut und Museum Tettnang – www.hopfengut.de

Andechser Winterbier

das kellertrübe Dunkle
aus der Klosterbrauerei Andechs



von Martini bis Josefi
11. November bis 19. März
nur im Andechser Bräustüberl
frisch gezapft vom Faß

Köstliche Rezepte

mit KRÄFTIGEM BIER

TEXT | FOTOS HEIKE HOFFMANN

BIERGELEE



¾ l würziges, dunkles Bier
500 g Gelierzucker 2:1

Bier in einen Topf geben und mit dem Gelierzucker zum Kochen bringen; 5 Minuten sprudelnd kochen. Dann in sterilisierte Twist-off-Gläser füllen und sofort verschließen. Es empfiehlt sich, einen großen Topf zu verwenden, denn es schäumt sehr.

Biergelee passt gut zu Käse, aber auch einfach aufs Butterbrot. Jeder kann für das Gelee sein Lieblingsbier verwenden. Von Hand beschriftet, ist es ein schönes Mitbringsel zum Advent.

GLÜHBIER-GEWÜRZ-KUCHEN



250 g Butter, weich
180 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
abgeriebene Schale von
1 Bio-Orange
2 TL Lebkuchengewürz
4 Eier
200 g Mehl
50 g Speisestärke
2 TL Backpulver
1/8 l kräftiges Bier
Glühweingewürz
(1 Sternanis, 1–2 Nelken, etwas
Orangenschale, ½ Zimtstange)

Den Ofen auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Bier mit den Gewürzen vermengen, kurz erhitzen, 15 Minuten ziehen lassen und abseihen.

Butter schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, Orangenschale und Lebkuchengewürz unterrühren. Die Eier einzeln unterschlagen. Das Mehl mit Backpulver und Speisestärke mischen und abwechselnd mit dem gewürzten Bier auf mittlerer Stufe unterrühren.

Kuchenform einfetten, mit Semmelbröseln ausstreuen, Teig einfüllen und im Backofen ca. 40 bis 45 Minuten backen (Stäbchenprobe!).

Tipp: Bäckst man den Kuchen in Weckgläsern, hält er einige Wochen. Dazu Gläser mit dem Teig nur zu zwei Dritteln füllen. Die Backdauer ist bei kleinen Gläsern kürzer. Bei Gläsern von 250 ml nur ca. 25 Minuten, bei

Gläsern von 500 ml 40 Minuten. Nach dem Backen schließt man die Gläser mit sterilisierten Deckeln und Gummiringen, solange der Kuchen noch heiß ist. Geeignet sind alle Kuchen aus Rührteig.

WILDSCHWEINRÜCKEN MIT BIERSSOÛSE



800 g Wildschweinrücken
Rosmarinzweige, etwas Butter

Soße

¼ l Wildjus · 100 g Sauerkirschen
¼ l dunkles Bier

Süßkartoffelpüree

400 g Süßkartoffeln, geschält
etwas Butter, Chili, Salz, Pfeffer, Zucker

Mohnschupfnudeln

1 kg mehliges Kartoffeln
200 g Mehl · etwas Mohn
40 g Kartoffelstärke · 1 Ei, 2 Eigelbe
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
einige Brokkoliröschen, etwas Butter
100 g gekochte und geschälte Maronen
80 g Butter, 2–3 EL Mandelblättchen

bemehlten Backbrett längliche Nudeln formen. In siedendem Salzwasser leise gar ziehen lassen. Mit einem Sieblöffel herausnehmen. Kurz vor dem Servieren Butter in einer Pfanne zerlassen, Mohn einstreuen und die Schupfnudeln darin braten.

Anrichten: Soße in die Mitte geben, dann Brokkoliröschen ringsum mit Mandelbutter benetzen, Süßkartoffelpüree aufspritzen, Schupfnudeln und Maronen dazwischensetzen, den Rücken zwischen den Rippen durchschneiden (er sollte innen zart rosa sein) und auf die Soße setzen.

Tipp: Beilagen und Soße passen auch zu Reh oder Hirsch, zu Rind oder Schwein.

Wildschweinrücken salzen und pfeffern, in Butter von allen Seiten anbraten, mit Rosmarin belegen und im Ofen bei etwa 100°C in ca. 30 Minuten auf 56°C Kerntemperatur braten (mit einem Fleischthermometer messen!).

Für die Soße die Kirschen in Butter anschwitzen, mit Bier ablöschen, mit Wildjus auffüllen und sämig einkochen, gegebenenfalls mit Kartoffelstärke etwas binden.

Die Brokkoliröschen 2 Minuten dämpfen, dann in Eiswasser abkühlen, damit die Farbe erhalten bleibt. Kurz vor dem Servieren in Butter erwärmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Mandelbutter die Butter leicht bräunen und mit gerösteten Mandelblättchen vermengen.

Die geschälten Süßkartoffeln dämpfen, bis sie weich sind (alternativ im Ofen backen), dann mit Butter, Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Chili pürieren. Wer mag, füllt das Püree in einen Spritzbeutel und stellt ihn bis zum Servieren warm.

Die Maronen kurz in Butter schwenken.

Für die Schupfnudeln Kartoffeln in der Schale kochen, schälen, durch eine Presse drücken und ausdampfen lassen. Mit den anderen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Auf einem

BIER-TIRAMISU-TORTE



Für den Biskuit

3 Eier · 90 g Zucker
3 EL warmes Wasser
2 EL Kakao
35 g Mehl · 35 g Stärkemehl
Butter für die Form

Für den Belag

100 g Löffelbiskuits
200 ml dunkles Bier
gemahlener Zimt
möglichst frisch zerstoßener Piment
und Koriander
500 g Mascarpone · 125 g Puderzucker
150 ml Bierlikör · 150 ml Amaretto
2 Päckchen gemahlene Gelatine
500 ml Sahne

Für den Biskuitboden Eier trennen. Eigelb mit den anderen Zutaten gut verrühren. Eiweiße schaumig schlagen und vorsichtig unterheben. Nur den Boden einer Springform mit Butter fetten, Teigmasse einfüllen und 20 Minuten bei 170°C Ober-/Unterhitze backen. In der Form auskühlen lassen.

Für die Creme Mascarpone, Zucker und die Liköre schaumig aufschlagen; die gemahlene Gelatine nach Packungsanleitung quellen lassen und auflösen. Sahne steif schlagen, 1 EL mit der Gelatine verrühren und dann mit dem Rest Sahne vermischen. Sahne unter die Creme heben.

Zimt, Piment und Koriander zum Bier geben, Löffelbiskuits damit benetzen. Ein Drittel der Creme auf dem Tortenboden verteilen, mit Löffelbiskuits belegen, dann das zweite Drittel Creme aufstreichen und noch mal mit Biskuits belegen; den Rest der Creme

darüber geben und glatt verstreichen. Am besten im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen. Vor dem Servieren eine dünne Schicht Kakao, gerne mit Muster, darüber sieben.

Dem *Wirtshaussterben*



trotzen

Traurig, aber wahr: In vielen bayerischen Orten gibt es kein Wirtshaus mehr, die Wirtshauskultur bröckelt. Auch in Saulgrub im Ammertal war das über mehrere Jahre der Fall. Doch seit Mai diesen Jahres gibt es ihn wieder: den Dorfmittelpunkt Gasthof zur Post

TEXT SANDRA JOHNSON

FOTOS LUDWIG NOACK



Das traditionsreiche Gasthaus wurde über Jahre aufwendig renoviert



Inhaber Jürgen Weller mit seiner Frau Sabine



Die Gemeinde Saulgrub liegt idyllisch inmitten des Ammertals

Chefkoch Jens präsentiert seinen knusprigen Schweinekrustenbraten

Service wird im Gasthaus zur Post großgeschrieben

Auch vegetarische Gerichte stehen auf der Speisekarte



ALBRECHT
KUNSTSCHMIEDE

Inh. Thomas Albrecht
Ammergauer Straße 17
82442 Saulgrub

Tel.: 088 45/757 24 02
Fax: 088 45/757 24 03
Mobil 0151 68 15 30 91

E-Mail: thomas@kunstschmiede-albrecht.de
www.kunstschmiede-albrecht.de

Danke
für den Auftrag.

Viel Erfolg
und alles Gute
für den Gasthof
zur Post!

Treppen | Vorhangstangen | Schneeketten

Vielen Dank
für die gute
Zusammenarbeit.

Wir gratulieren
der Familie Weller
zum gelungenen Projekt.



Gerhauser
HAUSTECHNIK

kompetent & zuverlässig

www.gerhauser-haustechnik.de

HEIZUNG | SANITÄR | SOLAR

Gerhauser Haustechnik GmbH & Co. KG
Am Mühlbach 11 | 82442 Saulgrub | Telefon: 08845 209

Wir wünschen dem Gasthof zur Post Saulgrub
alles Gute und viel Erfolg!

Installation | E-Check | SAT-Anlagen | Kundendienst

ELEKTRO
WENZLICK GmbH



Miele

AUTOMATISCHER
FACHHANDEL
KUNDENSERVICE

Ammergauer Straße 36 | 82442 Saulgrub | Tel. 08845 352 | Fax 08845 8852
elektro.wenzlick@t-online.de

Herzlichen Glückwunsch zum schönen, neuen Gasthof.
Wir bedanken uns herzlich für den Auftrag und die gute Zusammenarbeit.



Zimmerei - Holzbau

Ökologischer Holzhausbau – Kranverleih
Zimmererarbeiten aller Art

Unterammergau, Hofstadelstraße 10
www.holzbau-gaida.de Tel.: 08822/2949474

Der Gasthof zur Post in Saulgrub hat eine lange traditionsreiche Geschichte. Im Jahr 1590 wurde das Haus zum ersten Mal in den Dorfarchiven erwähnt. Unter Leitung wechselnder Familien, oftmals über mehrere Generationen hinweg, war das Gebäude von jeher ein Gastronomie- und Übernachtungsbetrieb. Nach mehrmaligem Pächterwechsel wurde das Gasthaus 2014 endgültig geschlossen und zum Verkauf angeboten.

Unternehmer Jürgen Weller aus Baierbrunn südlich von München war bereits seit Längerem auf der Suche nach einem zum Verkauf stehenden Wirtshaus, um sein ganz persönliches Herzensprojekt zu verwirklichen, als er 2017 auf das leerstehende Gebäude aufmerksam wurde. In der exponierten Lage im Ortskern von Saulgrub mit Blick auf die Ammergauer Alpen und den großzügigen Räumlichkeiten erkannte er schnell Potenzial, um hier etwas Besonderes auf die Beine zu stellen.



HIBLER
MEISTERSCHREINEREI

Design & Ausführung von individuellen Möbeln • Fenster,
Haus- & Zimmertüren • Anspruchsvolle Innenausbauten

www.schreinerei-hibler.de

a Gefühl für's Holz

Schreinerei Hibler GbR • In der Weide 7 • 82497 Unterammergau
Tel.: 08822 / 923504 • E-Mail: info@schreinerei-hibler.de



Dieser Stuhl ist seit 1863 die Ikone von Thonet / Tischehnen aus dem

Originalwerk v. Thonet, heißt 014 und ist der berühmte Wiener Caféhausstuhl. Er steht im Museum Modern Art in New York und in der Pinakothek der Moderne in München.



Es duftet nach
Wiener Café
in der Saulgruber Post im Ammertal

Die im Jugendstil eingerichtete „Cocktailbar/Café“ ist ein Juwel im Ammertal.

**Wir wünschen viel Erfolg
und danken für den Auftrag.**

A-HoGa-Int - Agentur für Hotel & Gastro Interieur
ERICH Ettl - 82418 Murnau - ettl@dross-schaffer.com

Alles Gute
dem Gasthof
zur Post Saulgrub.

0157 587 317 26

82442 Saulgrub
Ammergauerstr. 11
cosminloredan80@gmail.com

**Trockenbau
Servicedienstleitung
Hausmeisterdienst
Laminatverlegung
Sanierung
Fliesen**

Brandschutz Ammertal



Peter Würsch
Kaminkehrermeister
Verkauf / Wartung
von Feuerlöschern

Tel. 088 22 / 949 636

Steinbachergasse 11 • 82487 Oberammergau
peter-wuersch@t-online.de



Dabei geht es dem 66-Jährigen nicht nur darum, dem grassierenden Wirtshaussterben zu trotzen, sondern er möchte den Bewohnern Saulgrubs und der näheren Umgebung wieder einen Ort der Geselligkeit und des kulinarischen Genusses bieten. Und Übernachtungsgäste aus nah und fern möchte er von der authentischen bayerischen Gastfreundschaft und dem Charme der Region rund um Saulgrub überzeugen. „Das Karwendel oder die Zugspitze ist zum Beispiel für Skifahrer aus München ein gängiger Begriff, aber wenn ich Freunden von meinen Skiausflügen in den Ammergauer Alpen berichtet habe, war da oftmals ein Staunen zu hören“, so Weller. „Dem möchte ich entgegen treten, da das Ammertal viel mehr zu bieten hat als die weltweit berühmten Passionsfestspiele.“

Gesagt getan: Nach aufwendiger Sanierung wurde 2022 zuerst das Hotel, im Mai diesen Jahres die Gastronomie eröffnet. Ab November 2023 werden in der Cocktailbar im Wiener Kaffeehausstil – stilecht mit den gleichen traditionellen Möbeln wie das Café Sacher eingerichtet – neben verschiedenen Kaffeespezialitäten, köstlichen Kuchen und Eisbechern auch Aperitifs und Cocktails serviert. Spezielle Themenabende sind ebenfalls geplant.



Blick auf die Cocktailbar
im Kaffeehausstil

Die modernen Zimmer
bieten den perfekten Ort,
um sich nach einem
aktiven Tag zu
entspannen



GENIESSEN UND VERWÖHNEN LASSEN

In dem gemütlich eingerichteten Gasthaus samt angrenzendem Biergarten mit Blick auf das Hörnle finden Genießer neben lokalen Gerichten wie Schweinekrustenbraten oder Cordon Bleu, gefüllt mit Bergkäse, Burgunderschinken und Obatzda, auch zünftige Brotzeiten, knackige Salate oder vegetarische Gerichte aus der Südtiroler Küche. Auf Wunsch werden auch vegane Gerichte angeboten. Der international erfahrene Chefkoch und Betriebsleiter Jens Igelström, der bereits seit über 20 Jahren in Oberbayern kocht, legt dabei besonderen Wert auf die Verwendung frischer und saisonaler Produkte sowie auf Fleisch und Wild aus der Region.

Die Räumlichkeiten bieten mit dem großen Gastraum, dem kleineren Hörnle-Stüberl sowie der edlen Cocktailbar zudem den perfekten Rahmen für Taufen, Hochzeiten oder Firmenfeiern. Auch Catering zum Beispiel für Geburtstage oder die Lieferung von Essen für Seniorinnen und Senioren bietet das Gasthaus an.

ENTSPANNEN UND ENTDECKEN

Das Hotel lockt mit neun liebevoll, modern und komfortabel eingerichteten Zimmern, ausgestattet mit TV und W-Lan, sowohl Wochenendausflügler als auch Urlauber ins Ammertal. Es ist der optimale Ausgangspunkt für kulturelle und sportliche Aktivitäten, zum Beispiel für einen Besuch geschichtsträchtiger Sehenswürdigkeiten wie des Schlosses Linderhof, des UNESCO Weltkulturerbes Wieskirche und des Klosters Ettal oder für Wanderungen und Radfahren, Schwimmen in einem der zahlreichen schönen Seen wie Staffel-, Plan-, Eib-, Tief- und Bayersoiener See, Skifahren auf dem Hörnle oder dem Kolbensattel und Langlaufen im gut ausgebauten Loipennetz – die Region rund um Saulgrub hat für jeden Geschmack etwas zu bieten. Für Familien, die etwas mehr Raum benötigen oder sich im Urlaub gerne selbst versorgen, richtet Weller unter dem Dach des Hauses derzeit noch eine Ferienwohnung ein. ♦



Weitere Infos

Gasthof zur Post
Saulgrub GmbH
Römerweg 1
82442 Saulgrub
Telefon:
+49 (0) 88 45 / 75 79 100
WhatsApp:
+49 152 / 23 93 47 97
E-Mail:
info@saulgrub.com
www.saulgrub.com

holz
steinsdorfer
Altenau im Ammertal

Einfach stark in Sachen Holz!

Holzfachmarkt
Säge- u. Hobelwerk

Telefon: 08845/703030
Telefax: 08845/7030325
E-Mail: mail@holz-steinsdorfer.de
www.holz-steinsdorfer.de



Böden-Decken-Wand-Gartenhölzer

Herzlichen Glückwunsch
zum schönen, neuen Gasthof.

Viel Erfolg und
eine gute Partnerschaft.

V-MARKT

V-Markt in 82442 Saulgrub · Am Mühlbach 1 · Tel. 088 45-315



Ein Glas voller
Biergarten.

Mit Ammergauer Alpenblick –
nur im Gasthaus zur Post.

GUT, BESSER, PAULANER.

Wir gratulieren zum gelungenen Umbau.

Dem Gasthof Post in Saulgrub alles Gute.

Getränke Sprenger

Inh. Sebastian Höck · Schmölzstr. 16 · 82491 Grainau · Tel. 088 21 / 502 74



FOTO: BOLLERT

ZU **BESUCH** BEI DEN *Hollerfeen*

Spirituelle Reinigung mit den
Räucherexpertinnen aus Bad Tölz

*Ich stehe in Margot Strötz' grünem Garten, der fast bis zum Isar-
ufer reicht, und schließe die Augen, darauf konzentriert, unter
den Füßen den Boden zu spüren. Burgi fährt mit einer kleinen
Schale, in der ein Stück brennender Kohle getrocknete, weiße
Salbeiblätter langsam verglimmen lässt, vor und hinter mir auf
und ab. Der Rauch steigt mir in die Nase, wandert über meine
Haut und hüllt mich ein. Plötzlich fühle ich kräftige Luftstöße, der
warme Rauch intensiviert sich schlagartig. Mit einer geschwunge-
nen Adlerfeder fächert mir Burgi den Rauch fest in den Nacken*

TEXT SUSANNE BÖLLERT

VERBRAUCHTE ENERGIE SOLL NEUER HARMONIE PLATZ MACHEN

Ich bin im Malerhaus von Bad Tölz bei den Hollerfeen Margot Strötz, Burgi Heufelder und Christa Schuster zu Besuch und werde „abgeräuchert“, wie die drei Räucherfachfrauen dieses Willkommensritual nennen. Es soll meine Aura von verbrauchter Energie reinigen und Platz schaffen für neue gute Energie und Harmonie. Leichter Kopfschmerz und ein wenig Schwindel mischen sich in meine freudige Erwartung. „Verglimmen wir die Samen, Blüten, Wurzeln und Harze achtsam auf Kohle, löst sich etwas auf im Körper und kann ihn verlassen. Das nennen wir die energetische oder Ritual-Räucherung“, erklärt Margot Strötz, mit 72 Jahren die älteste der drei Freundinnen. „Räuchern im Stövchen tut besonders der Seele gut. Das ist das Genussräuchern“, fährt die Tölzerin fort, die seit mehr als 55 Jahren jeden Tag das altüberlieferte Ritual praktiziert.

Im Haus am einladenden Esstisch zünden die Hollerfeen ein Teelicht in einem Stövchen an, auf dessen feinem Edelstahlsieb sie ein wenig der Räuchermischung „Urvertrauen“ mit Jasmin, dem Edelweißrauch Olibanum Dalzielli, Veilchen, Myrrhe und Lavendel verstreuen. Ein angenehmer Geruch strömt durch den Raum, sobald die Duftstoffe der Kräuter und Harze in Rauch aufgehen und damit ihre feinstofflichen Informationen freigeben. „Über die Nase und die Haut erreichen sie unser limbisches System und setzen energetische Prozesse in Körper, Geist und Seele in Gang“, erklärt Margot. Das limbische System ist Teil des Stammhirns und verarbeitet und steuert Emotionen, Antrieb, Motivation und auch unser Triebverhalten. „Auch die Erinnerungen werden durch den Geruchssinn lebendig, er hat einen direkten Zugang zu unserem Unterbewusstsein“, ergänzt Christa.

MANCHE RÄUME SIND ENERGETISCH ÜBERLADEN

Regelmäßig werden die Frauen, die in Lenggries und in Bad Tölz leben und hauptberuflich als Erzieherin, Floristin oder Gastgeberin arbeiten, gebeten, mit ihrem Wissen um die heilende Kraft der Kräuter auszuwählen – vor allem von Menschen aus dem Isarwinkel, aber auch weit darüber hinaus, die spüren, dass „etwas in der Luft liegt“ oder „ihnen der Atem stockt“. Die Sprichwörter hätten schon ihre Berechtigung, finden die Hollerfeen. „Wenn wir zum Räuchern in die Häuser kommen, spüren wir die Energie, und wenn vorher Dinge nicht gut gelaufen sind“, erklärt die 52-jährige Christa, „dann sprechen wir mit den Menschen und können in systemischen Familienaufstellungen herausfinden, welche tradierten Traumata nun gelöst werden



Entspannen, entschleunigen, genießen...

Lassen Sie sich verwöhnen vor einer malerischen Kulisse auf unserer Terrasse oder in unseren liebevoll gestalteten Stuben.

Wir kochen frisch und saisonal, überwiegend mit regionalen Produkten.

Nutzen Sie auch unseren Liefer- und Abholservice.

Durchgehend warme Küche, Mittwoch Ruhetag



Bairawieser Straße 43 · 83664 Bad Tölz
Tel. 080 41/96 65
www.walgerfranz.de



mei DAHOAM

◆ DAS HEIMAT-MAGAZIN FÜR DAS BAYERISCHE OBERLAND ◆

WIR **SUCHEN** FÜR UNSERE ZEITSCHRIFT **mei DAHOAM**

Medienberater (m/w/d)
im Anzeigenverkauf Print und Online

Ihre Aufgaben:

- telefonische Anzeigenakquise
- Recherche im Internet
- Erstellen von Angeboten und Auftragsbestätigungen



Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit
kurzem Lebenslauf und Foto an
kastner@kastner.de



FOTOS: BÖLLERT

Bild links oben:
Mit einer geschwun-
genen Adlerfeder
wedelt Burgi den
aromatischen Rauch
in meinen Nacken

Bild rechts oben:
Christa pustet kräftig,
damit die Kohle zu
glimmen beginnt

Bild rechts unten:
Margot Strötz be-
streut ein
Stövchen. Durchs
ganze Malerhaus
zieht der Wohlgeruch

Bild links unten:
Urvertrauen – eine
der Mischungen, die
die Hollerfeen selbst
herstellen

müssen.“ Burgi ergänzt: „Wenn die Energien sichtbar wären, würde es in manchen Räumen so vollgestopft aussehen wie in einer Messi-Wohnung. Solche Räume energetisch zu reinigen hilft sehr, damit wieder das Gute einziehen, die (Selbst-)Liebe gefühlt werden kann.“

Dennoch habe das Räuchern rein gar nichts Esoterisches an sich, sind sich die „guten Feen“ einig, tatsächlich sei diese Form von spiritueller Reinigung bereits in den meisten Hochkulturen praktiziert worden. „Wie die Musik verbindet das Räuchern die Menschen über die Kulturen hinweg“, ist Burgi überzeugt, wie ihre Holler-Schwester gläubige Katholikin. „Bei uns ist aber jede Religion willkommen, wir achten und respektieren alle Glaubensrichtungen“, betont die 49-Jährige, schließlich stehe ein Schöpfer, egal welchen Namens, über allem.

Schon die Kelten und auch die Ägypter sollen das Räuchern zur Heilung, Reinigung, Besinnung und geistigen Öffnung genutzt haben, die Römer ihre

Fürbitten mit dem Rauch (per fumum) gen Himmel geschickt und sowohl die Ureinwohner Nordamerikas als auch des Orients die wohltuende Kraft des Räucherns für Körper, Geist und Seele gekannt haben. „Auch die Tuareg räuchern und reinigen ihre Zelte, ehe sie sie einräumen“, gibt Margot ein konkretes Beispiel. Seit vielen Jahren empfängt die Hotelfachfrau in den Ferienwohnungen ihres stadtbekannten Malerhauses unterhalb der Kalvarienbergkirche Gäste aus aller Welt, die sie nicht nur mit Wissen über das Räuchern in fremden Kulturen versorgen, sondern auch mit Räuchergut und Zubehör aus den entferntesten Ecken der Erde.

LANGE TRADITION DES RÄUCHERNS IN MITTELEUROPA

In Mitteleuropa hat das Räuchern ebenfalls eine lange Tradition und ist eng verknüpft mit christlichen Zeremonien sowie den Jahreskreisfesten. „In meiner Familie wurde in den Raunächten zwischen Weihnachten und Dreikönigstag der Bauernhof ausgeräuchert“, erinnert sich Christa, wohingegen Margot als Kind vom Weihrauch in der Kirche so fasziniert war, dass sie ihn für die „Eilpost zum Himmel“ hielt. Heute bieten die Hollerfeen, die ihre Kräuter im eigenen Garten, im Wald und auf den Wiesen sammeln, Info-Abende an und zu besonderen Anlässen wie Sommersonnenwende oder Tag- und Nachtgleiche ihre Räucherrituale, die sich einer wachsenden Fan-Gemeinde erfreuen.

Lange kann man mit den Freundinnen, die sich vor gut zehn Jahren bei einer Fortbildung kennen und auf der Stelle mögen gelernt haben, darüber diskutieren, woher das neu erwachte Interesse der Menschen an alten Traditionen rührt. Ist es das Wassermannzeitalter, das alles von unten nach oben kehrt und erstmals Autoritäten wie Kirche, Schule, Politik infrage stellt? Oder die materielle Sicherheit, in der die jüngeren Generationen aufgewachsen sind, die es ihnen nun ermöglicht, sich auf Sinnsuche zu machen und dabei

an das Wissen unserer Vorfahren anzuknüpfen? Oder sind es neue Bedrohungen wie Klimakrise und russischer Angriffskrieg, der die Menschen „back to the roots“ bringt?

EIN RITUAL FÜR ALLE SINNE

Kein Ritual gleiche dem anderen, erklären die Räucherexpertinnen. Doch immer runden eine herzöffnende Musik, ein wohlschmeckender Tee, eine kleine Meditation das Räuchererlebnis ab, das alle Sinne ansprechen und die „Saiten der Seele zum Klingen bringen soll“, erzählen die Hollerfeen. So findet am 31. Oktober das Ahnenritual statt, mit dem den Vorfahren gedankt und ihrer gedacht wird, am 27. November sind die Raunächte Thema, und die Winter Sonnenwende wird am 17. Dezember begangen, wenn die Tage wieder länger werden. „Dann eignen sich Alant, Angelikawurz, Fichten- und Tannenharz, Wacholder und Johanniskraut, die viel Licht in sich tragen“, sagt Margot. Kopfschmerz und Schwindel sind längst verflogen. Mit leisem Bedauern, aber Frieden im Herzen, verlasse ich die Hollerfeen, in der Handtasche ein Stövchen, ein wenig „Morgen- und Abendsegen“ sowie eine gute Portion „Urvertrauen“. ♦



Willkommen im Olympiabad Seefeld

- weitläufige Liegeflächen
- 25 Meter langes Becken
- Unterwasser-Massageliegen
- Felseninsel mit Fontäne
- Kinder- und Babybereich
- Rutschenparadies
- beheiztes Außenbecken
- große Sonnenterrasse
- weitläufige Liegewiese
- Kinderspielplatz



IM KLOSTERMAIER ZUHAUSE SEIN. WIRKLICH.

Unser familiengeführtes Hotel und Restaurant in Icking – in unmittelbarer Nähe zu Wolfratshausen – bietet Ihnen als Gast das absolute Rundum-Wohlfühl-Paket: vom Frühstück bis zum Abendmenü, vom Wellnessbereich bis zur Terrasse mit Alpenpanorama, vom Parkplatz hinterm Haus bis zum praktischen S-Bahn-Anschluss direkt nach München.

Wenn Pflanzen die Wände hochgehen



Süßer Wein, der an Tempeln hochklettert, kräuterüberwucherte Bauernhäuser oder efeubedeckte Klostermauern: Fassaden mit üppig rankendem Grün waren schon immer etwas Besonderes – aus einem guten Grund. Es schützt gegen Hitze und Kälte, hält Lärm ab, filtert Staub, verbessert die Luftqualität und bietet kleinen Tieren einen sicheren Lebensraum. Gerade in dicht bebauten Städten schaffen berankte Fassaden zusätzliche Grünflächen, und sie verschönern nicht wie üblich in der Horizontalen, sondern in der Vertikalen

TEXT BIRGIT WERNER

Die Idee des „Vertikalen Gärtnerns“ ist nicht wirklich neu. Sie stammt aus dem großstädtischen England des frühen 20. Jahrhunderts. Denn dort, wo am Boden die Fläche nicht ausreichte und dennoch viele darauf angewiesen waren, Nahrungsmittel selbst anzubauen, wurde man kreativ und pflanzte in die Höhe.

Der Trend zum naturnahen Wohnen etabliert sich seit einiger Zeit auch in der Architektur. Begrünte Fassaden sollen das Lebensgefühl im immer enger werdenden städtischen Raum zusammen mit weitläufigen Grünflächen, Parks und vertikalen Gärten verbessern und zudem für eine Aufreinigung der belasteten Stadtluft sorgen.

WIE HOLT MAN DIE NATUR IN DIE STADT?

In den Zukunftsmodellen moderner Citys sind zum Beispiel begrünte Türme, die aus dem Stadtbild herausragen, ein fester Bestandteil. Wie beeindruckend innovative Fassadenbegrünung sein kann, zeigt der Italiener Stefano Boeri im Jahr 2014 mit seinem „Bosco verticale“, dem „vertikalen Wald“ in Mailand. Er schuf zwei Wohntürme, auf denen in etwa 110 Metern Höhe 20.000 Pflanzen in schubladenartigen Trögen übereinander wachsen und etwa 800 Bäume mit einer Höhe von bis zu neun Metern. Sie müssen sowohl der starken Sonneneinstrahlung als auch dem Feuchtigkeitsverlust und dem stärkeren Wind in höheren Stockwerken trotzen. Deshalb eignen sich insbesondere Kletterpflanzen wie Wein, Stauden und kleine Gehölze. Doch auch Koniferen und Eichen sind denkbar.

WIE FUNKTIONIERT DAS?

Vertikales Gärtnern lässt sich in vielen verschiedenen Formen an freien Wänden auf Balkon und Terrasse realisieren. Das Stichwort der immer beliebter werdenden Form der pflanzlichen Fassadenkletterei heißt Artenreichtum. Friedensreich Hundertwasser verkleidete

bereits im Jahr 1978 in Barcelona ein Gebäude der Banca Catalana mit Hunderten von Pflanzkästen, aus denen es wie in einem Dschungel sprießt.

Wer jetzt denkt, fertig ist die Fassadenbegrünung, indem Efeu oder Wein die Wand hinaufklettern, irrt. Es soll vielmehr so sein, alle Pflanzen, die üblicherweise in Beeten und waagerecht wachsen, in senkrecht hängenden Pflanzkonstruktionen effektiv zu kultivieren. Im Gegensatz zur herkömmlichen Fassadenbegrünung lässt sich eine senkrechte Pflanzenwand sogar mit kleinräumig gepflanzten Blattschmuckstauden gestalten.

Die Innovation des vertikalen Häusergärtnerns besteht darin, dass Konstruktionen geschaffen werden, durch die Pflanzen in der Luft auf eigener Wurzel leben können, ohne die Wand von ganz unten hinaufklettern zu müssen. Vorrichtungen, die Platz für Substrat bieten, in die Pflanzen ihre Wurzeln ausbreiten können, sind Grundlage dieser aufsehenerregenden Anbauform.

ER HAT'S ERFUNDEN

Der eigentliche Pionier der ersten vertikalen Stadtgärten ist der französische Botaniker Patrick Blanc. Inspiriert von seinen Tropen-Expeditionen, brachte der Franzose neue Ideen mit nach Hause und erschuf so im Paris der 1980er-Jahre die ersten grünen Hauswände Europas. Mit seinen kunstvollen Anlagen lässt er aus grauen, leblosen Fassaden blühende, üppige Pflanzenlandschaften entstehen, die mittlerweile auch die kreativen Vorbilder für die kleineren vertikalen Stadtgärten sind. Dabei entwickelte der findige Botaniker in den 70er-Jahren eine spezielle Technik, die er sich später patentieren ließ. Grundsätzlich verfolgt er das Prinzip, möglichst viele verschiedene Pflanzen für ein Projekt zu nutzen. Das sieht man auch sehr deutlich bei der Realisierung des Caixa-Forums in Madrid, bei dem



FOTOS: MARTIN STAFFLER/ANTEN. AUS DEM BUCH: VERTIKAL GÄRTNERN



er etwa 400 Pflanzen unterschiedlicher Arten einsetzte. Diversität statt Monokultur lautet die Philosophie für ein gesundes Wachstum. Das hat nicht nur ästhetische Gründe. Je vielfältiger die Pflanzenarten, desto widerstandsfähiger ist die Anlage gegen Krankheiten.

Inzwischen kann man Blancs lebende Kunst auf allen Kontinenten von Bangkok über Berlin bis nach New York bestaunen. In seiner Heimatstadt Paris belebte er unter anderem einen Innenhof in der Rue d'Alsace, in Avignon die Außenwand der Markthalle. In Kuala Lumpur begrünte er die 200 Meter hohen Fassaden der Le Nouvel Towers. Auch in Deutschland sind seine Arbeiten gefragt, wie die grüne Wand im Kulturkaufhaus Dussmann in Berlin demonstriert.

SENKRECHT GÄRTNERN AUCH IM EIGENEN GARTEN?

Ein vertikaler Garten lässt sich auf vielfältige Weise verwirklichen. Ob im Garten, auf dem Balkon oder der Terrasse, er eignet sich für fast jede Wohnung und freie Fläche. Die Zahl an kreativen Gestaltungsmöglichkeiten ist schier unbegrenzt. Man kann bunte, lebende Wandbilder schaffen, auf kleinstem Raum ganze Gemüseärten realisieren oder den Arbeitsplatz begrünen.

Ob Marke Eigenbau oder Profisystem, erlaubt ist, was gefällt. Alltagsgegenstände wie Leitern, Gartenplanen und auch Bücherregale – alles lässt sich zu Pflanzgefäßen für Blumen, Gemüse und Kräuter umgestalten. PET-Flaschen können zu Blumentöpfen

Eine schnelle und zugleich sehr flexible Möglichkeit zum Bepflanzen der dritten Dimension bietet eine Haushaltsleiter

GASTHOF ZUR POST SAULGRUB



Wir heißen Sie willkommen!

Der Gasthof zur Post in Saulgrub, ein gemütliches und traditionsreiches Hotel, wird Sie mit seiner einladenden Atmosphäre und seiner authentischen bayerischen Gastfreundschaft begeistern!

Ob Sie auf der Suche nach einem entspannten Wochenendausflug oder einem unvergesslichen Urlaub sind, unser Gasthof bietet Ihnen die perfekte Kombination aus Komfort, Entspannung und kulinarischen Genüssen.

Römerweg 1 • 82442 Saulgrub

WhatsApp: + 49 152 2393 4797

Tel.: 08845 7579 100 Mobil: 0 152 23 93 34 797

E-Mail: info@saulgrub.com

www.saulgrub.com



fen umfunktioniert werden, indem diese mit stabilen Seilen so miteinander verbunden werden, dass sie eine hängende Wand ergeben. Aber auch ausgediente Paletten sind ein geeignetes Element für DIY-Projekte. Einfach Plastikfolie an die Rückseite und an die untere Seite tackern. Danach werden lange, starke Haken angebracht, und das Ganze wird aufgehängt. Anschließend befestigt man an den Brettern der Palette bepflanzte Hängetöpfe oder Flaschen an Haken.

PFLANZEN FÜR ATTRAKTIVE WANDBILDER

Bei der Wahl der Pflanzen sollte unbedingt darauf geachtet werden, welche Standortvorlieben diese haben. Wichtig ist auch, dass die richtigen Pflanzen für den passenden Untergrund gewählt werden.

Der attraktive Mauerpfeffer kann problemlos in große Mauerfugen gepflanzt werden. Sternmoos lässt sich hingegen gut in „grüne Wandgemälde“ integrieren. Grasnelken werden mit polsterbildendem Wuchs zu interessanten Mitgestaltern. Oder rote Zwerg-Seggen, aber auch der völlig unkomplizierte Günsel, der bogig überhängende Frauenhaarfarn und der buschige Thymian machen das Wandgemälde perfekt. Auch in ein Holzkastensystem gesetzte Farne oder Funkien, die an einem Stahlgitter wachsen, sind denkbar.

VIELSEITIGKEIT IST TRUMPF

Eines ist besonders wichtig: Es sollten möglichst viele Pflanzen möglichst dicht über- und/oder nebeneinander angepflanzt werden. Dem kreativen Spiel mit unterschiedlichen Grüntönen, Wuchshöhen und Sorten sind dabei keine Grenzen gesetzt. Für ein wildes Stadt-Dschungel-Feeling beispielsweise empfehlen sich verschiedene Farne mit üppigem Blattwerk. Davon abgesehen sind Blattschmuckstauden immer eine gute

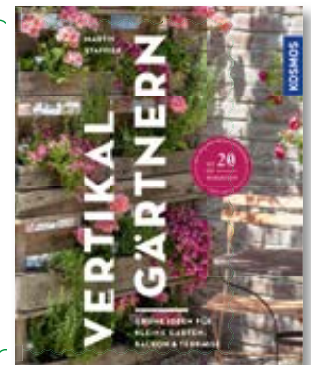


FOTO: MAURITIUS IMAGES / AARON CUSHAW / ALAMY / ALAMY STOCK PHOTOS

Was hier hochklettert, ist wilder Wein, der sich besonders in der Stadt zur flächigen Begrünung von Wänden eignet

VERTIKAL GÄRTNERN

Der Landschaftsgärtner Martin Staffler verrät wertvolle Tipps, wie grüne Wände tolle Möglichkeiten bieten, selbst auf kleinster Fläche Blumen zu ziehen, Gemüse und Kräuter anzubauen, und wie man dafür kreative Gestaltungselemente aus Holz, Terrakotta-Töpfen oder Vlies bastelt. Die Schritt-für-Schritt-Anleitungen zeigen, wie es funktioniert. Das Buch hat 96 Seiten, ist im Kosmos Verlag erschienen und kostet 14 Euro.



Wahl – besonders in der immergrünen Variante. Egal, für welche Form des vertikalen Gartens man sich entscheidet – in jedem Fall hat man einen Hingucker und mehr Möglichkeiten geschaffen, auch bei begrenztem Raum nicht auf Pflanzen verzichten zu müssen.

Wie Sie unter anderem Pflanzgefäße wie Kanister oder Taschen fürs Indoor-Gardening selber bauen können, erfahren Sie aus dem Buch *Vertikal Gärtnern*. Es zeigt, wie kreativ und einfach dieser Trend zum Beispiel mithilfe einer Haushaltsleiter umzusetzen ist. ♦

Familienbad ISARWELLE



Großes Hallen-Schwimmbecken
Wildwasser-Strudel im Außenbereich
Erlebnisbecken mit Luftperl-Liegen · Kleinkinderbecken
Liegewiese mit Panorama-Aussicht · Kiosk

**Täglich kostenloser Eintritt
mit der Gästekarte PLUS!**
Mit der Lenggrieser Gästekarte 30% Ermäßigung
auf alle Eintritte (außer Mehrbadekarten).



MORBIDE MAGIE IN BAIRISCH-MOLL

Der Auftakt für das Musikphänomen „Dreiviertelblut“ war die Zusammenarbeit von Bananafishbones-Sänger Sebastian Horn und Filmkomponist Gerd Baumann im Jahr 2009. Für den Kinofilm „Sau Nummer vier – Ein Niederbayernkrimi“ steckten die Vollblut-Musiker ihre Köpfe zusammen und tauchten ab in morbid-lüsterne Sphären

TEXT BETTINA SEWALD

Die Musik zu dem amüsant überdrehten Heimatkrimi traf ins rabenschwarze Ziel und war der Beginn einer fruchtbaren (nein, nicht furchtbaren, auch wenn die Texte mitunter düster und zum Fürchten sind ...) Zusammenarbeit. Die Band Dreiviertelblut wurde im Jahr 2012 gegründet und ist inzwischen auf sieben Musiker angewachsen: Sebastian Horn (Gesang), Gerd Baumann (Gitarre, Gesang), Dominic Glöbl (Flügelhorn, Trompete), Florian Riedl (Klarinette), Flurin Mück (Schlagzeug), Luke Cyrus Goetze (Gitarre) und Benny Schäfer (Kontrabass). Die ersten Anfragen für Live-Auftritte kamen 2014. Seitdem reihen sich zahlreiche magische Musik-Momente aneinander,

wie kostbare schwarze Perlen auf einer Schnur. Die Konzertabende sind Kult. Sie setzen eine morbide, schaurig-schöne Energie frei, die eine breite und tragfähige Brücke bis ins Jenseits ausleuchtet! Die Auftritte auf dem Nockherberg (Singspiel) und die Kooperation mit den Münchner Symphonikern sind legendär.

Aber warum das alles? Wo es doch bei beiden, also sowohl den Fishbones (Horn) als auch in der Filmbranche (Baumann) so gut lief? Sebastian Horn neigt ein bisschen den Kopf zur Seite und erzählt: „Es ist uns so leichtgefallen, zusammen Musik zu machen.“ Ach ja, dann ... Ja, und dann sind da auch noch die anderen gemeinsamen Filmprojekte. Unter anderem

in Zusammenarbeit mit Marcus H. Rosenmüller bei „Wer früher stirbt ist länger tot“, „Sommer in Orange“ und „Schwere Jungs“. Anders als bei den Bananafishbones, bei denen die Texte überwiegend auf Englisch sind, freut sich Sebastian Horn, dass er bei Dreiviertelblut im tiefsten Bairisch loslegen kann. Tief übrigens in mehrfacher Hinsicht. Nicht nur seine Stimmlage (schmeichelsonor) ist tief, sondern auch die Texte sind tiefgründig. Außerdem sind die Titel überwiegend in den Moll-Tonarten angelegt. Passenderweise heißen die Alben „Finsterlieder“, „Diskothek Maria Elend“ oder „Lieder vom Unterholz“. Die Lieder sind dabei so abwechslungsreich wie das Leben. Mal im Dreiviertel-Takt wie beispielsweise bei „Auf und davo“, mal Ballade „Ned nur mia“, mal Balkan-Pop „Deifedanz“. Die Musiker mischen frischfröhlich (ja, es ist nicht alles düster!) die Stilrichtungen und lassen sich wohl nur auf „Bairisch beseelt“ festlegen. Alles ordentlich gepfeffert mit politisch-kabarettistischen Spitzen und einer satten Portion Humor. So auch der Kult-Song vom „Odlgruamschwimmer“.

Das jüngste Album „Plié“ ist eine Hommage an eine gute Dreiviertelblut-Tradition. Zu jedem Konzertbeginn (immerhin gute 60 pro Jahr) stehen die Musiker nebeneinander hinter der Bühne, die Fußspitzen nach außen und gehen ins Plié (seitliche Kniebeuge – für Nicht-Balletfans), bis die Knie sich berühren. Und berühren tun sie dann auch das Publikum. Mit Musik, Poesie und der knackigen Philosophie „Scheiß dir nix, dann fehlt dir nix!“.

Doch damit nicht genug. Neben den Bananafishbones und Dreiviertelblut bastelt Sebastian Horn gerade an einem neuen „alten“ Sound mit der Formation „Brustmann – Schäfer – Horn“. Das Trio (Josef Brustmann, Sebastian Horn und Benny Schäfer) kennt sich seit vielen Jahren aus verschiedenen Bands und knüpft ab diesem Herbst mit dem Programm „Isarra Rapidus“ an uralte bairische Volksweisen an, die es komplett neu arrangiert hat. Sebastian Horn bemerkt aus tiefster bayerischer Seele: „Diese Musik greift das auf, was mein Großvater beim Pilzesuchen in mich eingepflanzt hat. Und jetzt ist der richtige Zeitpunkt gereift, wo das raus muss.“ Unter anderem am 5. November im Marstall in Berg. Genaues Hinhören lohnt sich! ♦



FOTO: BERT HENDRIKX

Dreiviertelblut ist u. a. am **16. 11. 2023** in **Bad Wiessee** und am **18. 11.** in **Penzberg** zu hören!

Weitere Infos und Tickets unter www.dreiviertelblut.de



Untermarkt 16 · 82418 Murnau am Staffelsee · Tel.: 08841 4897022

Pantlbräu
Restaurant & Bar

Durch essen haben wir die Chance die Welt ein bisschen besser zu machen.

- BBQ Wochenende
- Ungarische Köstlichkeiten
- Burger • Cocktails
- Geburtstagsparty • Hochzeit
- Geschäftsessen
- Weihnachtsfeier • Silvesterparty

BUCHTIPPS

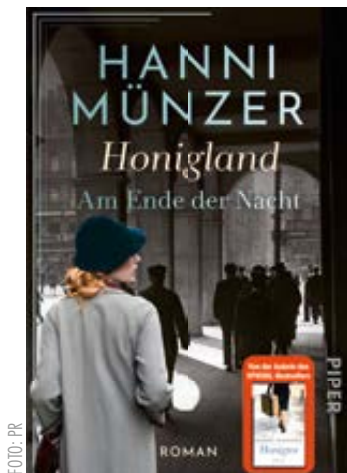


FOTO: PR

FESSELNDER HISTORIENROMAN

Nach dem Welterfolg von *Honigtot* (erschienen 2015, übersetzt in 18 Sprachen) ergänzte Hanni Münzer 2017 die Saga um den Band *Marlene*. Mit *Honigland* gibt es jetzt eigentlich den dritten Teil der Honigtot-Saga. Obwohl Daisy von Tessendorf eine ganz eigene (abenteuerliche!) Geschichte erzählt, trifft man auf alte Bekannte aus den beiden vorherigen Büchern. *Honigland* spielt in den 1920er- und frühen 30er-Jahren. Die moderne Protagonistin denkt gar nicht daran, an der Seite eines wohlhabenden, adeligen Gatten ein beschauliches Leben zu führen. Gemeinsam mit ihrer Freundin Mitzi will sie nach Berlin. Doch von den sich düster abzeichnenden politischen Entwicklungen werden die Freundinnen in einen Strudel aus Intrigen und Gefahren gezogen, der erst im Folgeband *Honigstaat*, der im Dezember erscheinen wird, eine Auflösung findet. Eine wunderbare Mischung aus Roman(ze) und Thriller!

Honigland ist im Piper Verlag erschienen, hat 570 Seiten und kostet 17 Euro.



FOTO: PR

VERLOSUNG

Wir verlosen zwei Bände *Schöne Heimat* (Stichwort: Kochbuch) unter verlosung@dahoam-verlag.de (Einsendeschluss: 04.12.2023).

DAS AUGE ISST MIT!

Es ist ein Gedicht, was Kit Schulte mit ihrer wiederentdeckten und neu interpretierten traditionellen Küche so alles anrichtet! Das aufwendig gestaltete Buch *Schöne Heimat* liefert lesenswerte Hintergrundinformationen zur deutschen Küche, unterteilt in die Kapitel „Der Süden“, „Der Norden“, „Der mittlere Westen“, „Der Osten“ sowie „Berliner Küche“. Es informiert „Übers Sammeln und Essen von Wildpflanzen“. Es macht Appetit auf mehr, lädt ein, köstliche Dinge von Grund auf, ohne vorgefertigte Industrieprodukte, zuzubereiten. Aber nicht mit erhobenem Zeigefinger, sondern aus purer Lust am Kochen – und Essen! Statt der viel zu fetten, klassischen Schweinshaxe mit Sauerkraut mal eine pfiffige Pilzpflanze? Übersichtlich gegliedert gibt es nachahmenswerte Rezepte vom Aperitif, Brot, Salat über Vorspeisen, Leckerer mit und ohne Fleisch und Fisch bis hin zum Dessert, das hier – ganz wunderbar deutsch – Nachtisch heißt. Ein Muss für Feinschmecker und alle, die Freude an geschmackvoller Küche haben!

Schöne Heimat ist im Callwey Verlag erschienen, hat 264 Seiten und kostet 45 Euro; gebundene Ausgabe mit farbigen Zeichnungen (Claire Cook) und Fotos (Nora Novak).



FOTO: PR

LESEN MACHT SCHÖN!

Das verspricht auf jeden Fall ein Plakat in der Buchhandlung bei der Zeichnung „Das Buch wurde in 40 Sprachen übersetzt“. Eine von über 60 humorvollen Illustrationen, die aus der geübten Feder von Cartoonist Peter Gaymann stammen. Mit seinem neuen Werk *Noch 'n Buch?!* macht er dieses Mal das Buch an sich zum Zentrum des Zwerchfell-Tanzes. Ein Muss für alle Bücherfans und Buch-Produzierenden (zugegeben, das ist ein seltsames Wort. Aber Buchmacher darf man nicht sagen. Die machen ja keine Bücher. Verdrehte Welt ...). In seinen Cartoons nimmt Peter Gaymann sie alle aufs Korn: die Autoren, die Verlage, die Buchhändler, die Leser und auch die Lesemuffel (Kind diskutiert mit dem Weihnachtsmann, wie es denn das Buch lesen soll – ohne Fernbedienung ...). Man erfährt viel über Lesegewohnheiten und Bücher aller Art mit dem liebevoll-kritischen, amüsanten Blick durch die geniale Zeichners. Yoga für Leserinnen und Insiderwissen über Buchhandlungen („Humorabteilung? Im Keller!“) inklusive. Dieses Buch nimmt jeder auch gerne mehrmals in die Hand – versprochen!

Noch 'n Buch?! ist im Belser Verlag erschienen, hat 72 Seiten und kostet 18 Euro; Hardcover mit 65 Farbfotos.

VERLOSUNG

Wir verlosen drei Exemplare (Stichwort: Gaymann) unter verlosung@dahoam-verlag.de (Einsendeschluss 04.12.2023)



FOTO: PR

UNTERWEGS IM BLAUEN LAND

In Zusammenarbeit mit der Tourist Information Murnau und dem Destinationsmanager des Blauen Landes entstand ein liebevoll gestalteter Reiseführer der Autorin Sonja Still. Mit detailreichen Informationen und beeindruckenden Bildern stellt er die Region in den neun Gemeinden Murnau, Seehausen, Uffing, Eglfing, Riegsee, Ohlstadt, Großweil, Schwaigen-Grafenaschau und Spatenhausen in ihrer ganzen Schönheit vor. Verschiedene Persönlichkeiten aus den Gemeinden schildern eigene Eindrücke und verraten ihre Geheimtipps.

Der Reiseführer berichtet über die historischen Hintergründe und macht Vorschläge für kulinarische Genüsse, Outdoor-Aktivitäten und kulturelle Highlights von den malerischen Seen bis zum Murnauer Moos. Er ist ein unverzichtbarer Begleiter für alle, die das Blaue Land in seinen vielfältigen Facetten erkunden möchten.

Erhältlich ist der Band *Murnau und das Blaue Land* für 18 Euro im Handel und in den Tourist Informationen des Blauen Landes.



FOTO: © CAROLINA HOPEN



Steuern.Einfach.Digital

Ettaler Weg 9 - 82418 Seehausen am Staffelsee
Tel: 08841/7999471 - **Mail:** office@reindl-steuern.de
Web: www.reindl-steuern.de



Seestr. 1
 82418 Seehausen am Staffelsee
Tel.: 08841/67 28 58
info@staffelseemuseum.de
www.staffelseemuseum.de

Kontakt zu Führungsanfragen:

Susanne Horak
Tel.: 08841 / 62 97 89 (ab 18 Uhr)

Mitten in Grainau
Klein aber Fein
 Inhaber Herr Sprenger



Regionale Produkte & Brotzeiten

aus der
 Waxensteinstraße 8
Tel.: 088 21 / 50 274
info@sprenger-getraenkemarkt.de

Räuchern

– das Brauchtum unserer Vorfahren in den Alpen, ergänzt vom Wissen Alter Kulturen: so räuchern die Tibeter, Indianer Nord- & Südamerikas, Nomaden, der Orient & a.m.

35 Jahre Berufung in Räucherung von Mensch & Tier – Haus & Hof – dem Umland, an Knotenpunkten & Kraftorten.

Alles Aktuelle für Seminare, Vorträge und Ausbildung bei

Matthias Eckert
 – Phönix-Akademie & Praxis

Benefiziatenweg 13 in 82297 Hofhagenberg
Mobil 0170 – 11 95 195 · info@matthias-eckert.de

26.12.23–6.1.24

PFERDESHOW

„CAVALLUNA Kids“ kehrt im Anschluss an den letztjährigen Erfolg mit der verwunschenen Show „WinterWünscheLand“ wieder exklusiv nach München zurück: Der beeindruckende Showpalast verwandelt sich in ein winterliches Wunderland, in dem Groß und Klein die herzerwärmende Geschichte des Jungen Robert erleben können, der auf einer aufregenden Reise seine Fantasie zurückgewinnen muss. Auf seinem Weg durch das magische Winterwünscheland lernt er, sein Herz für wahre Wünsche zu öffnen und die Wunder der Welt um ihn herum zu schätzen. Natürlich hat er dabei tatkräftige und lustige Weggefährten an seiner Seite. Ob Feen, Zauberer und Bösewichte oder majestätische Pferde, süße Ponys sowie rasante Trickreiter – dieses Abenteuer wird das Publikum so schnell nicht wieder vergessen!

www.cavalluna.com/cavalluna-kids-winterwuescheland-muenchen

VERLOSUNG

Wir verlosen 3 x 2 Karten für den
28.12. um 16.30 Uhr unter
verlosung@dahoam-verlag.de,
Stichwort „Cavalluna“
(Einsendeschluss: 04.12.23).



Einfach mal
abschalten und
genießen im
monte mare
Schliersee



Ihr Urlaub vor der Haustür

monte mare Vitaltherme & Saunawelt · Perfallstr. 4 · Schliersee
www.monte-mare.de/schliersee



26.10.23.–28.1.24

LICHTERPARK

Das Show-Erlebnis „CAVALLUNA Kids“ bekommt in diesem Jahr zusätzlich einen fantastischen Rahmen: Im CAVALLUNA Park ist bereits ab Oktober 2023 bis einschließlich Januar 2024 der märchenhafte Lichterwald LUMAGICA zu erleben – eine zauberhafte Symbiose von Lichtkunst und Pferden. Auf einem 1,5 Kilometer langen Rundweg laden über 300 handgefertigte, leuchtende Objekte und Installationen zum Staunen und Mitmachen ein und verleihen dem gesamten Gelände einen unvergleichlichen, weihnachtlich-winterlichen Glanz!

www.lumagica.com/de/muenchen/

VERLOSUNG

Wir verlosen 3 x 2 Tickets unter verlosung@daohoam-verlag.de, Stichwort „Lumagica“ (Einsendeschluss: 04.12.23).

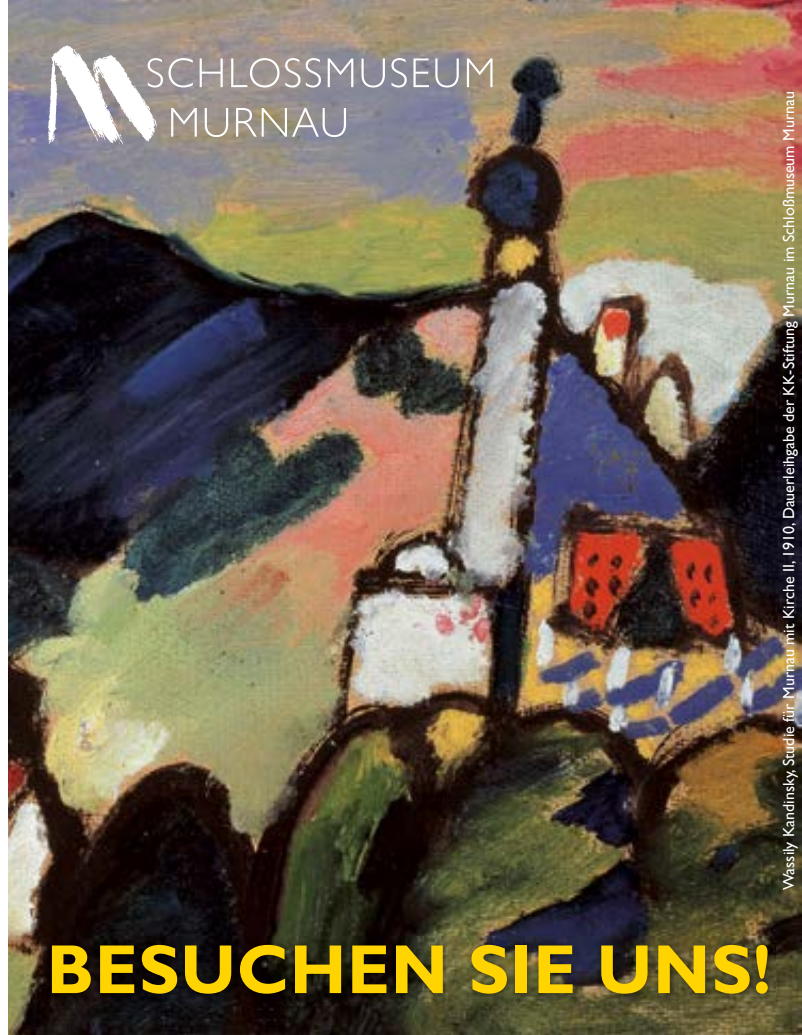
18.–19.11.23

HOFFEST



FOTOS: LANTENHAMMER DESTILLERIE

Unter dem Motto „Stöbern. Staunen. Genießen.“ veranstaltet die Lantenhammer Erlebnisdestillerie in Hausham das alljährliche „Winterliche Hoffest“ mit Hüttenzauber. Auf dem Programm stehen zum Beispiel Live-Musik mit den legendären „Sweet Dudes“, regionale Handwerkskunst, kostenlose Destilleriebesichtigungen und -führungen, eine Tattoo-Show, eiskalte Schnitzkunst sowie eine große Tombola mit wertvollen Gewinnen (die Einnahmen werden gespendet). Für das leibliche Wohl sorgen kulinarische Schmankerl sowie Lantenhammer Cocktails und köstlicher Glühwein. Und wer möchte, kann die feinen Lantenhammer-Produkte natürlich auch für zu Hause erwerben. www.lantenhammer.de



Wassily Kandinsky, Studie für Murnau mit Kirche II, 1910, Dauerleihgabe der KK-Stiftung Murnau im Schlossmuseum Murnau

BESUCHEN SIE UNS!

museum
werdenfels

DAS LANDKREISMUSEUM
GARMISCH-PARTENKIRCHEN



Geh doch zu
MOMO

Michael Ende
und sein Märchenroman

14.7.2023 – 7.2.2024



Michael Ende, Niemals-Gasse, Tuschezeichnung (© Nachlass Michael Ende)
Edgar Ende, Muschelkopf, Gouache, 1962 (© VG Bild-Kunst, Bonn 2023) | Gestaltung: Andrea Sorg

www.museum-werdenfels.de

www.alge.de/unverpackt-weilheim

BISTRO
alge | unverpackt
BIOMARKT

Admiral-Hipper-Str. 7
82362 Weilheim
Tel. 08 81 / 39 90 89 55

**10 % Rabatt auf das gesamte
Lebensmittelsortiment
bei Vorlage dieser Anzeige**

**Sie haben einen Fuhrpark? Wir
haben die kompetente Werkstatt.**

Unsere geschulten Mitarbeiter und modernste Ausrüstung garantieren Ihnen hohe Qualität bei allen Arbeiten.

Auto & Motorrad Sauer e.K.
Weilheimer Straße 47 | 82418 Murnau a. Staffelsee
T 08841 1619 | www.ac-sauer.de

**AC
AUTO CHECK**

Richard Schmitt
Rechtsanwalt und Fachanwalt für Miet-WEG-Recht

weitere Tätigkeiten:

- Strafrecht / Bußgeldabwehr
- Schuldnerberatung / Insolvenz
- Forderungseinzug / -abwehr
- Familienrecht
- Unfallregulierung
- Erbrecht

Gabriele-Münter-Platz 4 (EG) · 82418 Murnau · Tel. 088 41/50 45 · Fax. 088 41/627 76 55
www.kanzlei-ra-schmitt.de

sebalduS
Events

dinnerlesungen ☘ konzertereignisse ☘ tastings
hochzeiten ☘ familienfeiern
seminare ☘ workshops ☘ bewegung
ORT DER BEGEGNUNG

Familie Nunn GbR
Mühlstraße 1 • 82433 Bad Kohlgrub
088 45-7000 • haus-sebalduS.de
natürlich.nachhaltig.nunn

27.11.–17.12.23

EVENTREIHE KULINARIK

Feinschmecker aufgepasst: Im Spätherbst steht in Garmisch-Partenkirchen die dritte Ausgabe der beliebten Eventreihe „GaPa schmeckt's“ an. Unter dem Motto „Wald, Wiese, Weiher“ zaubern die Küchenchefs in sechs der besten Restaurants der Gemeinde außergewöhnliche Menüs. Tatkräftige Unterstützung erhalten sie dabei von ausgewählten Produzenten und Partnern aus der Region; Hauptlieferant in diesem Jahr ist „Das BIO-Paradies“ von Johannes Nigg. Zusätzlich finden das ganze Jahr über abwechslungsreiche Side Events statt. Die Veranstaltungsreihe verspricht dabei nicht nur großen Genuss, sondern auch vielfältige Einblicke hinter die Kulissen der besten Restaurants der Stadt. Die Menüs kosten in jedem Restaurant einheitlich 65,- Euro. Kontaktadressen für die Reservierung sowie alle weiteren Informationen unter www.gapa-tourismus.de/gapa-schmeckts



FOTO: GAPA TOURISMUS

11.1.24

KONZERTABEND

Mathias Kellner und Susi Raith präsentieren mit ihrem neuen Programm „Zwischen Tür und Angel“ ein kleines, aber feines gemeinsames Projekt



FOTO: PR

im Kulturzentrum Waitzinger Keller in Miesbach. Die beiden bekannten Gesichter der bayerischen Musikszene sorgen für ein abwechslungsreiches und stimmungswahrgewaltiges Konzerterlebnis. Mit Gitarren, Ukulelen, Bass, eigenwilligen Arrangements und einigen Geschichten im Gepäck beweisen sie dem Publikum ihre Vielseitigkeit in allen Lagen: laut, leise und alles dazwischen – authentisch und mit einer ganz eigenen Note. Und wenn sie dann in Fahrt sind, geben sie auch mal das ein oder andere gecoverte Lieblingsstück zum Besten.

www.waitzinger-keller.de

Über das Erinnern

Die Vergangenheit ist ein Kompass, der uns hilft, in der Gegenwart kluge Entscheidungen zu treffen für eine lebenswerte Zukunft. Doch in einer Welt, die stetig im Wandel ist, können wir die Bedeutung der Vergangenheit manchmal aus den Augen verlieren. Dabei liegt dort die Magie – in unserer Geschichte, der guten wie der schlechten. Sie hat uns geformt als Mensch, als Gesellschaft, als Nation. Sie beschreibt, woher wir kommen. Sie schenkt uns Ideen, wohin wir gehen können – und sie warnt und idealerweise schützt sie uns auch vor Fehlern, die andere Generationen vor unserer bereits gemacht haben.

Die Geschichte unseres Landes, mit all ihren negativen wie positiven Facetten, ist so bunt wie die Häuserfassaden in Waldram bunt respektive in unterschiedlichen Farben gestrichen sind. Der Wolfratshauser Stadtteil wurde 1939 als Lagersiedlung für Zwangsarbeiter errichtet, später war er Wohnort für bis zu 5.000 Juden, danach für viele Heimatvertriebene. Heute ist Waldram eine schöne Wohnsiedlung für alle – und das alte Badehaus ein Museum, das die Geschichte des Stadtteils auf eine angemessene und konstruktive Weise erzählt.

Denn Geschichte ist auch Erinnerung. Manchmal erinnern wir gemeinsam. Wir erinnern, während wir von früher lesen oder erzählen. Wir erinnern, wenn wir alte Lieder hören. Wir erinnern, wenn wir Museen besuchen. Wir erinnern, wenn wir Denkmäler und Mahnmale sehen oder durch Straßen flanieren, die schon so hießen, als wir noch – wie mein Großvater zu sagen pflegte – in „Abrahams Wurstkessel“ waren, also noch nicht geboren.

Die Tragik unserer Zeit liegt hierbei nun darin, dass ein destruktiver Umgang mit unserer Geschichte und der Erinnerung an selbige immer stärker und radikaler

um sich greift. Alte Straßennamen werden geändert, weil sie rassistisch sein sollen. Bücher werden teilweise umgeschrieben oder ganz aus den Bibliotheken verbannt, weil sie diskriminierende Wörter oder Erzählungen enthalten sollen. Gemälde werden abgehängt, Gedichte zum Zankapfel, Künstler zur Persona non grata erklärt, Statuen abgerissen.

Doch wenn Geschichte der Kompass ist, der uns helfen soll, manches in Zukunft besser zu machen, begeben wir uns damit auf einen Irrweg: Umbenennen, Abhängen und Verstecken ist nicht Erinnern und Aufarbeiten, es ist Tilgen und Zerstören. Wer Kunst und Kultur und damit auch die Geschichte keimfrei macht, verhindert zudem die Ausbildung demokratischer Abwehrkräfte. Wenn wir Geschichte umbenennen, abhängen und verstecken, geht sie verloren; dann gehen wir verloren, weil sie nicht mehr als Kompass dienen kann.

Klüger wäre deshalb, Geschichte zu kontextualisieren. Statt, sagen wir, eine Mohrenstraße umzubenennen, können wir das Straßenschild mit einer Erläuterungstafel versehen. Was die Mohrenstraße betrifft, würde dort übrigens stehen, dass der früher gängige Begriff „Mohr“ in Zusammenhang mit der Namensgebung der Straße nie subjektiv-wertend war, sondern objektiv-beschreibend – als Begriff für Menschen mit dunkler Hautfarbe.

Auch das muss eine seriöse Erinnerungskultur leisten: sich mit historischen Fakten auseinanderzusetzen, nicht nur mit gegenwärtigen Assoziationen und vermeintlichen Wort- oder Werteverständnissen. Nur so gelingt ein konstruktives Erinnern. In Waldram und anderswo auf der Welt.

Ben Krischke



FOTO: PRIVAT

ÜBER DEN AUTOR:

Ben Krischke ist Redakteur beim Politikmagazin Cicero. Er hat Journalistik in München studiert und arbeitete für verschiedene Zeitungen und Magazine. An dieser Stelle schreibt er regelmäßig über Themen aus Politik und Gesellschaft. Der gebürtige Memminger lebt in München.

Wiskandt

Maler - Lackierermeister

08841 / 99 88 88 4

0173 / 45 70 3 70

wiskandt1@yahoo.de

- Fassaden
- Holzschutz
- Tapezieren
- Innenräume
- Bodenbeläge
- Dekorative Oberflächen-gestaltung

www.maler-murnau.de

Doleschal

Renault-Dacia Weilheim

Autohaus Doleschal GmbH & Co. KG

Am Weidenbach 2 · 82362 Weilheim
Tel. 0881/92488-0 · Fax 0881/69182
Werkstatt 92488-14 · Lager 92488-15
E-Mail: mail@autohaus-doleschal.de
www.autohaus-doleschal.de



Osteria Vita Nuova Rottenbuch

Inh. Massimiliano Chiesa & Claudio Mortire

Klosterhof 16 · 82401 Rottenbuch

Tel. 08867/9197773

Mobil 015 20/67476 54

E-Mail: ilvignetodelprincipese@gmail.com

Öffnungszeiten:

11.30 – 14.00 und 17.30 – 22.00 Uhr
Montag Ruhetag, Dienstag ab 17.30 Uhr

Private Feiern ab 25 Personen

RAM

KREATIV

Schreinerei für Maßarbeit in Holz

Schreinermeister Gottfried Ram · Dorfstr. 16a
82418 Aidling · Tel.-Werkstatt: 08847-1488
Email: info@ram-kreativ.de · www.ram-kreativ.de

IMPRESSUM

Chefredaktion:

Sandra Johnson (V.i.S.d.P.)

Mitarbeiter dieser Ausgabe:

Susanne Böllert, Heike Hoffmann, Ben Krischke, Bettina
Sewald, Rudi Stallein, Birgit Werner

Lektorat:

Gabriele Ernst

VERLAG:

DAHOAM VERLAG

Inhaber:

Wolnzacher Anzeiger, E. Kastner KG

Anzeigen:

Stephanie Lacknermeister

Tel.: 0 80 41 - 77 89 3 · sl-advertising@gmx.de

Erich Ettl

Tel. 0 88 41/6 26 10 65 · ettl@dross-schaffer.com

Vertrieb:

Peter Aschauer

Leserbriefe:

johnson@dahoam-verlag.de

Gestaltung:

Manja Hofmann

Druck:

Kastner AG,

Schloßhof 2-6, 85283 Wolnzach

Verlagsanschrift:

DAHOAM VERLAG

Schloßhof 2-6, 85283 Wolnzach

Telefon: 08442/9253-0

E-Mail: mail@dahoam-verlag.de

Internet: www.dahoam-magazin.de

Copyright: Nachdruck nur mit schriftlicher Genehmigung
der Redaktion. Für unverlangt eingesandte Bilder, Manu-
skripte, Waren keine Haftung.

Nachdruck, Aufnahmen in Online-Dienste und Internet,
Vervielfältigung auf Datenträger wie
z. B. CD oder DVD etc. nur nach schriftlicher Zustimmung
von DAHOAM VERLAG.



Schauen Sie doch auch mal unter
facebook.com/dahoammagazin vorbei.

Es erwarten Sie Kurznachrichten aus der Region, V
eranstaltungstipps, Verlosungen und mehr ...

Die Datenverarbeitung im Rahmen unserer Gewinnspiele dient aus-
schließlich dem Zweck der Durchführung des Gewinnspiels und zur
Versendung der Gewinne. Die uns vorliegenden Daten werden grund-
sätzlich nicht an Dritte weitergegeben, es sei denn, die Weitergabe
ist für die Durchführung des Gewinnspiels oder die Versendung des
Gewinns erforderlich. Nach Beendigung des Gewinnspiels werden
Ihre im Rahmen des Gewinnspiels verarbeiteten Daten grundsätzlich
innerhalb von 30 Tagen gelöscht. Mit der Teilnahme am Gewinnspiel
erklären Sie sich mit diesen Bedingungen einverstanden. Ein Wider-
ruf ist jederzeit unter mail@dahoam-verlag.de möglich.

1 © ALEXEJ VON JAWLENSKY, KOPF IN BLAU, 1912, © BUCHHEIM STIFTUNG; 2 © MUSEUM ASCHENBRENNER-
MARC GILSDORF; 3 © FRANZ MARC, GROSSE LANDSCHAFT I, 1910, © FRANZ MARC MUSEUM, STIFTUNG ETIA UND
OTTO STANGEL, FOTO: COLLECTO.ART; 4 © HEINRICH CAMPENDONK, LIEBESPAAR (ADDA UND HEINRICH), 1913,
MUSEUM PENZBERG - SAMMLUNG CAMPENDONK, DAUERLEIHGABE © VG BILD-KUNST BONN 2023; 5 © ADRIAN
GREITER; 6 © MUSEUM ASCHENBRENNER; 7 © FRANZ MARC, BLAUES PFERD I, 1911, © STÄDTISCHE GALERIE IM
LENBACHHAUS UND KUNSTBAU MÜNCHEN, FOTO: LENBACHHAUS; 8 © OBERAMMERGAU MUSEUM, ANTON BRANDL;
9 © GABRIELE MÜNTER, SELBSTBILDNIS, 1909, SCHLOSSMUSEUM MURNAU, © VG BILD KUNST, BONN 2023; 10
© ANTON BRANDL; 11 © MUSEUM WERDENFELS, ANTON BRANDL; 12 © STADT BAD TÖLZ; 13 © OBERAMMERGAU
MUSEUM, ANTON BRANDL; 14 © FRANZ MARC, SPRINGENDES PFERD, 1912, © FRANZ MARC MUSEUM, LEIHGABE
AUS PRIVATBESITZ, FOTO: COLLECTO.ART; 15 © MUSEUM WERDENFELS, MARC GILSDORF; 16 © DÜSSELDORFER
MARIONETTENTHEATER; 17 © ADRIAN GREITER; 18 © OBERAMMERGAU MUSEUM, ANTON BRANDL; 19 ©
MUSEUM WERDENFELS, ANTON BRANDL; 20 © OLAF GULBRANSSON MUSEUM, SAMMLUNG HAAS; 21 © MUSEUM
ASCHENBRENNER; 22 © ALEXEJ JAWLENSKY, BILDNIS DES TÄNZERS ALEXANDER SACHAROFF, 1909 © STÄDTISCHE
GALERIE IM LENBACHHAUS UND KUNSTBAU MÜNCHEN, FOTO: LENBACHHAUS; 23 © CREDIT: ALEXEJ VON JAWLENSKY,
KOPF IN BLAU, 1912, © BUCHHEIM STIFTUNG; 24 © STADT BAD TÖLZ; 25 © STADT BAD TÖLZ; 26 © MUSEUM
WERDENFELS, ANTON BRANDL

Herzlich willkommen im Gasthof Sonne in Seehausen, mitten in der Urlaubsregion „Blaues Land“, Oberbayern. Von unserem Haus an einem sonnigen Südhang am Ortsrand von Seehausen haben Sie einen herrlichen Blick auf das Alpenpanorama und zum Staffelsee, der in 10 Minuten zu erreichen ist.

Wir freuen uns auf Sie! Familie Klein

Gasthof Sonne · Bahnhofstr. 22 · D-82418 Seehausen am Staffelsee
Tel. +49 (0) 88 41 - 91 69 kontakt@sonne-seehausen.de · www.sonne-seehausen.de



Kulturbeutel e.V. präsentiert:

Martina
SCHWARZMANN

GAP-Ticket 08821 - 730 1995
www.kulturbeutel-gap.de



GARMISCHER FESTWOCHE - 01. AUGUST 2024

SAVE THE DATE
**WINTERLICHES
HOFFEST**
STÖBERN. STAUNEN. GENIEßEN.
18./19. November
Mehr Infos unter
www.lantenhammer.de/erlebnisdestillerie/



LANTENHAMMER
Destillerie seit 1928

LANTENHAMMER
Erlebnisdestillerie

Erleben. Staunen. Genießen.

Wie entsteht traditioneller Obstbrand, feiner Gin, echt bayrischer Rum oder ein Single Malt Whisky? Im interaktiven und multimedialen Erlebnisrundgang erfährt man alles über die Welt feiner Destillate. Ob bei einer „selfguided“ Tour oder einer Führung durch die Brennerei, erhält man einen Einblick in die Geheimnisse der LANTENHAMMER Destillerie.

Kommt vorbei – wir freuen uns auf Euch!

LANTENHAMMER Erlebnisdestillerie
Josef-Lantenhammer-Platz 1 • 83734 Hausham
Tel. 0 80 26 - 92 48 33 • www.lantenhammer.de
Email: erlebnisdestillerie@lantenhammer.de

Mo. – So. von 10 bis 18 Uhr.
An Feiertagen ist die Erlebnisdestillerie geschlossen.



Besuchen
Sie uns

IMMOBILIEN



DENKMALGESCHÜTZTES BAUERNHAUS IN LENGGRIES

Wunderschönes Bauernhaus aus dem 16. Jahrhundert, saniert und renoviert, vier Appartements, große Wohnbereiche, viel Potenzial zum Gestalten und Entwickeln.

WOHNFLÄCHEN: ca. 630 m², **GRUNDFLÄCHE:** ca. 10.000 m²,
EA: nicht erforderlich, **KP:** auf Anfrage zzgl. 3,57% Maklerc. inkl. gesetzl. MwSt



Visualisierung zur Veranschaulichung

NEUBAUPROJEKT IN NEUHAUS AM SCHLIERSEE

20 hochwertige Eigentumswohnungen im „UNSER Schliers“, Fertigstellung: 2025

WOHNFLÄCHEN: von ca. 69 m² bis ca. 166 m², **EA:** B 18 kWh/(m²a) A+,
Luft-Wärmepumpe, Gas und Solar, **BJ:** 2023, **KP:** auf Anfrage, provisionsfrei

www.unser-schliers.de

BEREITS
60 %
VERKAUFT



PENTHOUSE-WOHNUNG IN BAD TÖLZ

Wohnen in mondäner Atmosphäre, lichtdurchflutete Räume.

WOHNFLÄCHE: ca. 252 m², **EA:** Heizöl, B 111,2 kWh/(m²a), **BJ:** 2002,
KP: € 1.850.000,- zzgl. 3,57% Maklerc. inkl. gesetzl. MwSt



PRAXIS- ODER BÜORÄUME IN MÜNCHEN – IN DER AU

Helle tagesdurchflutete Räume im Erdgeschoss, zentrale Lage.

GEWERBEFLÄCHE: ca. 194 m², **EA:** B 93,7 kWh/(m²a) C, Nachtspeicherofen, Strom,
BJ: 1972, **KP:** € 1.325.000,- zzgl. 3,57% Maklerc. inkl. gesetzl. MwSt



4 EIGENTUMSWOHNUNGEN IN MÜNCHEN NYMPHENBURG, AU, LUDWIGSVORSTADT, GIESING

Anlageobjekte oder zur Eigennutzung, begehrte Lagen. **WHG 1 WFL:** ca. 62 m², DG, **EA:** V 116,10 kWh/(m²a) D, Gas, **BJ:** 1996, **KP:** € 595.000,-. **WHG 2 WFL:** ca. 62 m², 1. OG, **EA:** V 139 kWh/(m²a) D, Gas, **BJ:** 1984, **KP:** € 565.000,-. **WHG 3 WFL:** ca. 142 m², DG, **KP:** € 1.190.000,-. **WHG 4 WFL:** ca. 121 m², 1. OG, **KP:** € 990.000,-, **EA WHG 3 + 4:** V 179,4 kWh/(m²a) F, Öl, **BJ:** 1985. Alle KP zzgl. 3,57% Maklerc. inkl. gesetzl. MwSt



Beispielmöblierung zur Veranschaulichung

2 EIGENTUMSWOHNUNGEN IN BAD WIESSEE

Schöne Lagen, Anlageobjekte oder zur Eigennutzung.

WHG 1 WFL: ca. 80 m², 1. OG, 2 TG Stellplätze, **EA:** B 55,3 kWh/(m²a) B, Gas, Fußbodenheizung, **BJ:** 2008, **KP:** € 560.000,-. **WHG 2 WFL:** ca. 72 m², EG, 2 Zimmer, mit Garten, 1 TG Stellplatz, **EA:** V 80 kWh/(m²a) C, Gas, Fußbodenheizung, **BJ:** 2010, **KP:** auf Anfrage. Alle KP zzgl. 3,57% Maklerc. inkl. gesetzl. MwSt



6 EIGENTUMSWOHNUNGEN NEUBAUPROJEKT DS32 – BEZUGSFERTIG IN ST. ULRICH AM PILLERSEE, TIROL

Mit viel Liebe fürs Detail geplante, individuelle Wohneinheiten.

WOHNFLÄCHEN: ca. 120 m²–130 m², **EA:** HWB Ref. RK, zul=40,30 kWh/ (m²a) A, örtl. Fernwärme, Fußbodenheizung, **BJ:** 2023, **KP:** auf Anfrage zzgl. 3,6% Maklerc. inkl. gesetzl. MwSt



EINFAMILIENHAUS IN ST. ULRICH AM PILLERSEE, TIROL

Hochwertig ausgestattetes und detailverliebtes Zuhause mit schönem Garten, in idyllischer Lage.

GRUNDSTÜCKSFLÄCHE: ca. 900 m², **WOHNFLÄCHE:** ca. 150 m²,
EA: HWB Ref, SK 74 f GEE,SK 1,32, Wärmepumpe, **BJ:** 2005, **KP:** € 1.490.000,- provisionsfrei

IMMOGRUND
TEGERNSEE

Anna Elisabeth Aue
Mobil: +49 171 511 33 90
info@immogrund-tegernsee.de
www.immogrund-tegernsee.de

